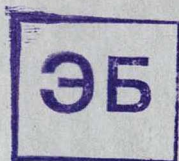
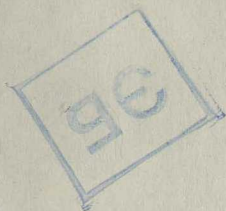


E $\frac{66}{259}$



проверено





266.
259.

КАРМАННАЯ
ПОВАРЕННАЯ КНИГА,

СОСТАВЛЕННАЯ

К. А в д у н е в о й.

500 КУШАНЬЕВЪ.

ИЗДАНИЕ ВОСЬМОЕ.

ЦѢНА 75 К.

САНКТПЕТЕРБУРГЪ

1870.

66
—
259.

66
259
КАРМАННАЯ

ПОВАРЕННАЯ КНИГА

801-93
5320-1
СОСТАВЛЕННАЯ

К. А в г н е в о й.

500 КУШАНЬЕВЪ.

ИЗДАНИЕ ВОСЬМОЕ.

ЦѢНА 75 К.

САНКТПЕТЕРБУРГЪ

1870.

5106-0



2010513158

КАРМАННАЯ

ПОВАРЕННАЯ КНИГА

RECEIVED

THE HALLS OF THE

THE HALLS OF THE



ОГЛАВЛЕНІЕ.

Стр.

О чищеніи и приготовленіи птицъ, мяса, рыбы и ко- реньевъ къ варенію и жаре- нію	1
---	----------

О чищеніи и приготовленіи птицъ и вообще мяса	—
О приготовленіи рыбы	8
Коренья и травы	12

Бульоны.

Бульонъ въ бутылкахъ	20
— — чашкахъ	26
— для выздоравливающихъ	—
— изъ рыбы	23
— на скорую руку	16
— бѣлый	22
— красный	21
— крѣпкій	15
— постный	19

Бульонъ сухой.	17
— — изъ рыбы	24
— чистый	25
— экономическій	17
Сбереженіе бульона	28
Средство поправлять его.	—

Супы и похлебки.

Общее наставленіе о мясныхъ супахъ.	30
Борщъ	43
Борщъ малороссійскій	44
— постный	46
— съ рыбою	45
Бураки	46
Каля изъ паюсной икры	50
— съ осетриной	—
Лапша на миндальномъ молокѣ	37
Пельмени сибирскіе	69
Похлебка изъ грибовъ	47
— — потроховъ.	71
— — почекъ.	—
— — рубцовъ	68
— — щуки	38
— съ карпами фаршированными.	39
Солянка	72
— изъ осетрины	72
— — рыжиковъ	69
— — щуки	73
Супъ анисовый	60
— гороховый.	58
— жульень	42

КНИГА ИМЕЕТ

Листов печатных	Выпуск	В перепл. един. соедин. №№ вып.	Таблиц	Карт	Иллюстр.	Служебн. №№№	№№№ списка и порядковый	200 г.
						13	2/98	10



— кардамонный	63
Супъ красный	32
— лимонный	62
— молочный	57
— тминный	62
— щавельный	57
— изъ брюквы	47
— — вишенъ	60
— — вишенъ сухихъ	61
— — каплуна	33
— — курицы съ фаршемъ	54
— — молока	64
— — перловой крупы	—
— — пива	—
— — потроховъ	48
— — раковъ	34—37
— — раковъ въ молокъ	38
— — рису	41
— — рису въ молокъ	—
— — рябчиковъ	66
— — саго	63
— — утки съ рѣпою	53
— — чечевицы	59
— — ячменной крупы	—
— наподобіе черепаховаго	65
— по-Французски	—
— съ бѣлыми турецкими бобами	58
— — вермишелью и лапшей	41
— — клецками	42
— — начиненнымъ гусемъ	48

— — рисовыми грѣнками	40
Уха изъ карасей	49
— налимовъ	52
Ушки постныя	74
Щи изъ зелени	56
— — капусты кислой.	55
— — — свѣжей	—

Пирожки къ супу.

Королевскіе	77
Разные, четырехъ сортовъ.	75
Спускные	78
Грѣнки	79

Клецки.

Кислая	81
Мозговья	82
Мясная	83
Скороспѣлая	—
Хлѣбныя	81
Клецки изъ бѣлаго хлѣба	80
— — вишенъ	82
— — манныхъ крупъ	81
— — творогу	83
— — яблокъ	84

Фаршъ.

Ветчинный	90
Хлѣбный	—
Для начинки	86
— пастетовъ	87

— пироговъ	—
— супу	85
Изъ печенокъ	89
— рыбы	88

Кулисъ.

Бѣлый	92
Ветчинный	93
Красный.	92
Раковый.	93

Раковое масло	94
-------------------------	----

Клеръ.

Пивной	95
Яичный	96

Брезъ.

Бѣлый	97
Сухой	—

Холодные блюда.

Ботвинья	121
— изъ свеклы	—
Буженина	113
Бѣлорыбца разварная	125
Бѣлужина	112
Винигретъ	118
Винигретъ изъ тѣльнаго	128
Галантирь	100
Говядина панированная	103
— по-королевски	105

Заливное скоромное	121
Караси вареные	105
Карпы заливные	104
Лещъ разварной	116
— холодный	124
Лососина свѣжая	110
Окорокъ запеченный	113
— панированный	107
Окрошка	117
— изъ рыбы	120
Окуни холодные	109
Осетрина подъ галантиромъ	101
— свѣжая	111
— соленая	112
Поросенокъ	114
Рыба заливная	123
Солонина	114
Стерлядь разварная	116
Студень	115
Судакъ подъ галантиромъ	129
Треска	112
Тѣльное	127
Угри	124
Щука фаршированная	127
Языкъ свѣжій съ яблоками	107
— соленый	108
— телячій	109

Соусы или подливки къ холоднымъ, соусамъ и жаркимъ.

Соусъ англійскій	141
— анчоусовый.	136
— бѣлый	145
— — голландскій	132
— — подъ жаркое	142
Соусъ бѣлый съ капорцами	134
— — — шарлотомъ.	135
— вестфальскій	147
— вишневый	—
— бѣлый, голландскій	132
— желтый	—
— — лимонный	133
— — съ коринкою	139
— испанскій	143
— итальянскій	148
— красный	—
— — съ капорцами	135
— лимонный желтый	133
— — съ миндалемъ	134
— молочный	149
— нѣмецкій.	144
— перечный	150
— пикантъ	149
— польскій.	146
— пряный	144
— рейнскій.	145
— ремуладъ	146

— сливочный	138
— темный	132
— холодный	151
— шоколадный	140
— изъ винограднаго вина	139
— — кислой капусты	150
— — масла	138
— — раковаго масла	151
— — селетки	136
— — сморчковъ	141
Соусъ изъ трюфелей	141
— — устриць	137
— — шампиньоновъ	141
Пидливка красная	131
— на рыбу камбалу	140

Соусы.

Англійскій	141
Артишоки	190
Ветчина.	180
Говядина рубленная	152
— съ прянымъ соусомъ	—
Гусь	154
Ерши	—
Индѣйка съ крыжовникомъ	182
— — рыжиками	183
Каплунъ.	161
Капуста красная, фаршированная	159
— съ сливочнымъ соусомъ.	160

— цвѣтная съ бѣлымъ соусомъ . . .	158
— — — пармезаномъ . . .	—
— — — постнымъ соусомъ . . .	157
— — — цыплятами . . .	164
— шинкованная съ колбасою : . .	156
Караси	160
Карпы	161
Картофель	163
Клецки вишневые	173
— кислые	172
— мозговые	173
Клецки мясные	—
— яблочные	174
Клецки изъ творогу	—
Колбаса	156
Компотъ изъ телячьихъ мозговъ . .	169
Котлеты	187
— съ горохомъ	189
— — соусомъ изъ сафоя . . .	188
Крокеты	153
Куропатки	170
Лососина	166
Макароны	162
Матлотъ изъ говядины	155
Мозги телячьи	168
Налимы	162
Перепелки съ рисомъ	168
Сафой	164
Сморчки со сметаною	174
— фаршированные	176

Спаржа	177
Судаки	166
Стерлядь	178
Телятина	184
Тетерева.	177
Угри	172
Утка съ каштанами	171
— — макаронами.	180
— — подъ соусомъ	181
Фрикасе изъ гуся	154
— — телятины	178
Цыплята	179
— — съ каперсовымъ соусомъ	179
— — — цвѣтною капустою.	164
— — — шампиньонами	184
Цыплята фаршированные	169
Щука	167
Языкъ подъ соусомъ	155

Пуддинги.

Англійскій	192
Голландскій.	193
Картофельный	195
Лимонный	—
Миндальный	196
Пшениный	197
Сливочный	199
Французскій	200
Изъ бѣлаго хлѣба съ изюмомъ	163
— ветчины	201

— жареннаго кашлуна	194
— раковъ	198
— сарачинскаго пшена	—

Пастеты.

Картофельный	210
— съ сельдями	204
Раковый	205
Холодный изъ дичи	212
Изъ булки	206
— говядины	203
— дичи	212
— дичи съ гусиными печенками	211
— лососины	206
Съ макаронами	210
— молодыми дыплятами	208
— трескою	202
Съ языкомъ	209
Тѣсто для пастетовъ	242—244

Кулебяки и пироги.

Ватрушки	227
Кулебяка постная	248
— изъ тѣста съ пшеномъ	217
— съ осетриною	214
— — семгою	216
— — сигомъ	217
Пирогъ колбовый	220
— круглый съ курицею	219

— сладкій	223
— съ рябчиками	222
Пироги подовые	225
— изъ тѣста со пшеномъ	224
— со сморчками	226
Пирожки, жаренные въ маслѣ	225
Пряженики	226
Растеган постные	227

Блины.

Гречневые	228
Изъ пшена	231
Красные	229 и 230
Яблочные	—

Крендели.

Постные, обварные	233
Сдобные.	232

Сухари.

Постные	234
Хлѣбъ пеклеванный на молокѣ	236
— сахарный къ чаю	235

Куличи, бабы и пасха или сыръ.

Бабы	239
Куличи	236
Сыръ или пасха	240
Тѣсто крутое для пастетовъ	242
— мягкое для пастетовъ.	243
— слоеное.	241
— тертое	234

Жаркія.

Бифтексъ	255
Говядина	244
Гусь.	253
Индѣйка	—
Каплунъ.	247
— съ начинкою	—
— — трюфелями	—
Курица налитая яйцами	245
Лещъ	252
— чиненный	—
Лини	246
Мозги	258
Навага	245
Перепелки	258
Поросенокъ.	257
Пулярка, запеченная въ рисъ	246
Рыба	260
— начиненая	—
Рябчики	256
— съ трюфелями.	257
Телятина	254
Тетерьки	259
Тыква	—
Тѣльное	—
Утка.	249
Утки дикія	—
Фазаны	250
Цыплята.	251
— поджаренные	250
Щука	248

Салатъ.

Салатъ кочанный	263
сборный	—
изъ брусники	265
— капусты.	262
— латука	—
— огурцовъ	263
— свеклы	264
— свѣжихъ яблокъ	265
— спаржи	266
— цикорія или одуванчиковъ	264

Каши и каравай.

Каравай	273
— рисовый.	274
— изъ крупъ	269
— — проса	—
Каравай изъ творогу	270
Каша тыквенная	271
— юражная	270
— ячная	272
Каши разныя	—
Сальникъ	268

Пирожныя.

Аладьи изъ манныхъ крупъ	296
— миндальные	292
Бисквиты	277
— сливочные.	278
— шоколадные	277
Бланманже	280

Блинцы	294
— молочные	295
— изъ манныхъ крупъ.	296
Блины съ яблоками	295
Вафли	275
— кислыя	—
— шведскія.	276
Вѣнчики миндальные	288
Вѣтеръ испанскій	302
Желе апельсинное.	281
— изъ малины	282
— — ягодъ	283
Зандъ-тортъ	304
Зефиръ	300
— изъ красной смородины	305
Компотъ изъ яблокъ и грушъ	299
Кремъ	301
— брюле	281
Кремъ взбитый.	278
— миндальный	279
— шокаладный	—
— постный	302
Кольца	294
Кудри	292
Лепешки сахарныя.	—
Миндальное	293 и 297
Миндальные алады	293
— вѣнчики.	288
макароны.	287
кучки	290

стружки	—
Морковное	307
Пирогъ яблочный	285
— воздушный	287
— съ чернымъ хлѣбомъ	286
Пирожное безъ названія	305
— изъ корицы	303
— на дрожжахъ	304
— съ коринкой	303
Пышки изъ заварнаго тѣста	296
Сливочное	293
Тортъ	289
— бисквитный :	291
— изъ бѣлаго хлѣба	306
— лимонный	306
— шоколадный	290
Шарлотъ	300
Шпанскій вѣтеръ	302
Яблочное	283
Яичница сладкая	298

Пряники.

Бѣлые	309
Изъ пеклеванной муки	—
Медовые	310
Миндальные	311
— бѣлые	—
Оплатки	312
Постные	—
Сахарные	313

Постила.

Общее замѣчаніе	314
Постила изъ сливъ	315
— — сушеной малины	317
— маковая	316
— яблочная	315

Сиропы.

Общее замѣчаніе	318
---------------------------	-----

Мороженое.

Мороженое изъ лимоновъ	321
— — сливокъ	—
— — шоколада	320
— съ ванилью	319

Лимонадъ.

Лимонадъ	322
Порошокъ для лимонада	—

Оршадъ.

Оршадъ	323
— сухой	324

Заготовленіе припасовъ впрокъ. Соленые и моченые овощи и плоды.

Арбузы	330
Брусника	331
Бураки кислые	342
Виноградъ	330
Вишни	; 328
Грибы обварные	339
— разные	340

Грузди	339
Груши	328
Дыни	330
Капуста	342
— пластанная	343
— сѣрая	346
— шинкованная	345
Крыжовникъ	328
Лимоны	330
Лукъ-шарлотка	340
Малина	330
Огурцы	332
Огурцы въ уксусѣ	334
— — тыквѣ	—
Пикули	335
Рыжики	337
— мелкіе	338
Сливы	329
Смородина	—
Черносливъ	—
Яблоки	326
Яблочки картофельные	314

Соленыя и копченныя мяса и рыба.

Балыки	352
Ветчина	349
Говядина провѣсная	352
Гуси въ уксусѣ	350
Дичь	—
Колбасы	354

— кровяные	355
Полотки гусиные	350
Потроха изъ рыбы	354
Рыба соленая	353
— сухая	352
Солонина	348
Судаки	353
Щуки	—
Языки провѣсные	351

Квасъ и кислыя щи.

Квасъ	355
Кислыя щи	—

О ЧИЩЕНІИ И ПРИГOTOВЛЕНІИ ПТИЦЪ, МЯСА, РЫБЫ И КОРЕНЬЕВЪ КЪ ВАРЕНІЮ И ЖАРЕНІЮ.

О ЧИЩЕНІИ И ПРИГOTOВЛЕНІИ ПТИЦЫ И ВООБЩЕ МЯСА.

Надобно наблюдать при чищеніи дворовой и дикой птицы, чтобы она хорошо была вычещена, опалена, выпотрошена и вымыта. *Индпекъ, куръ и циплятъ* чистятъ иногда не обваривая; но обваривать лучше, ибо скорѣе и чище можно вычистить. Заколовъ птицу, должно положить ее въ холодную воду на полчаса или на часъ, если время позволяет, а потомъ, вынувъ, дать отечь; между тѣмъ налить въ лоханку кипятку и обмакивать

въ него птицу такимъ образомъ, чтобъ всѣ перья у нея были смочены; за тѣмъ попробовать: хорошо ли она чистится; и тогда вынуть ее изъ горячей воды—иначе кожа на ней сварится. Чистить надобно проворно. Когда вся живность перечищена, дать ей обсохнуть, опалить соломой или бумагой, наблюдая, чтобъ только опалить волосы, но не обжечь кожи; а наконецъ выпотрошить, остерегаясь раздавить желчь. У цыплятъ оставляютъ иногда ножки и голову, но у куръ и индѣекъ ее отрѣзываютъ. Выпотрошивъ, вымыть въ теплой водѣ и вытереть пшеничными отрубями. Гораздо лучше готовить птицу для употребленія за сутки; этого времени довольно, чтобъ живность была мягка и годна къ употребленію. Зимой вынести въ такое мѣсто, гдѣ бы она не могла замерзнуть, а лѣтомъ на ледъ, завернувъ въ мокрое полотенце. Если хотите, чтобъ птица лежала нѣсколько дней, въ такомъ случаѣ чистить ее должно сухую,

не обваривая; потомъ выпотрошить и, не опаливая, вынести на погребъ.

Когда хотите придать птицѣ отличный вкусъ, то наканунѣ ея употребленія, должно, вымывъ въ чистой водѣ, положить ее въ удобную посудину, налить свѣжимъ молокомъ и поставить ее въ холодное мѣсто. Молоко для этого можно употреблять снятое. Мочать въ молоко *индѣекъ, куръ, и цыплятъ*, также *поросенка*.

Гусей и утокъ чистятъ всегда сухихъ. Ощипавъ сначала перья, потомъ должно ощипать пухъ, и опаливъ, выпотрошить, вымыть въ нѣсколькихъ водахъ, вытереть отрубями и положить въ холодное мѣсто.

Всякая птица можетъ лежать въ холодномъ мѣстѣ трое или четверо сутокъ, безъ всякаго поврежденія, но не болѣе; а потому не должно заготовлять живность за-долго до употребленія, особливо въ лѣтнее время.

Дичину, ощипавъ, опалить, выпотрошить, вымыть, и посыпавъ внутри и сна-

ружи солью, облить уксуомъ, положить во внутренность птицы нѣсколько лавровыхъ листковъ, немного горошчатого перцу, поставить въ прохладномъ мѣстѣ на сутки, или, по крайней мѣрѣ, на одну ночь. Приготовлять такимъ образомъ можно *тетерекъ, драхву, и глухихъ тетеревовъ*; но *ряпчиковъ, куропатокъ и стрепетовъ* обливать уксуомъ не нужно, а просто, ошипавъ, выпотрошить, вымыть и вынести въ холодное мѣсто.

Когда *поросенка* заколятъ, то, давъ вытечь крови, положить его на полчаса въ холодную воду, а потомъ опустить минуты на двѣ въ горячую воду, наблюдая, чтобъ не заворить ^и кожи, а если заваришь, то когда будешь чистить, шерсть станетъ вырываться съ кожей. Чтобъ лучше счищалась шерсть, надобно положить въ горячую воду немного золы. Вынувъ изъ горячей воды, счистить съ ^и поросенка шерсть, и если поросенокъ хорошо вычищенъ, опаливать его ненужно; но когда

будеть поросенокъ опаленъ, должно вымыть его теплой водой и вытереть пшеничными отрубями. Кто хочетъ улучшить въ поросенкѣ вкусъ, то, выпотрошивъ и вымывъ чисто положить его въ холодное мѣсто часа на два, а потомъ ^{еще} налить молокомъ и дать стоять до слѣдующаго утра въ холодномъ мѣстѣ. Поросенокъ, приготовленный такимъ образомъ, отмѣнно вкусенъ и мясо у него дѣлается гораздо нѣжнѣе.

Зайцевъ, обыкновенно готовятъ слѣдующимъ образомъ: снявъ шкурку, содрать осторожно ножомъ всѣ перепонки, потомъ выпотрошить, вымыть въ нѣсколькихъ водахъ и вымачивать въ холодной водѣ часовъ шесть; въ продолженіи этого времени воду перемѣнить раза три. Кому угодно можно на ночь положить зайца въ удобную посудину, налить столько уксусу, чтобъ онъ покрылъ его, туда же положить англійскаго и простаго, горошинами, перцу и нѣсколько лавровыхъ листиковъ.

Телятину, говядину и баранину намачивать съ вечера никогда не должно, какъ это многіе дѣлають, ибо она вымокаетъ и теряетъ часть своей питательности; развѣ въ такомъ случаѣ, когда зимой говядина бываетъ мерзлая; тогда, положивъ въ лоханку, налить холодной водой, поставить въ прохладное мѣсто: въ продолженіи ночи она оттаетъ, и будетъ какъ парная. Каждое мясо мочить должно отдѣльно; если мочить телятину вмѣстѣ съ говядиной, телятина отъ этого будетъ красная, а когда телятину мочать вмѣстѣ съ бараниной, тогда она принимаетъ непріятный вкусъ и запахъ. Свѣжее мясо должно мочить по утру не болѣе часу, а потомъ вымыть въ холодной водѣ; многіе даже совсѣмъ мясо не мочать, а только моють въ холодной водѣ.

Если случится бить дома теленка, барана или корову, то *кишки и рубецъ* приказать тотчасъ выполоскать въ холодной водѣ, перемѣняя нѣсколько разъ во-

ду, а потомъ обдать горячей водой и выскрести ножемъ. Когда будутъ вычищены, перемывъ хорошенько, налить холодной водой, поставить въ погребъ. Кишки и рубецъ лежать долго не могутъ, а потому ихъ и должно употреблять въ пищу въ непродолжительномъ времени.

Телячью головку и *чожки*, ошпаривъ кипяткомъ, вычистить. Точно также поступать съ бараньими головками.

Бычачьи ноги сначала должно опалить, а потомъ обдать кипяткомъ, выскрести ножикомъ, вымыть, и, наливъ холодной водой, поставить на ночь въ погребъ. Бычачьи ноги обыкновенно употребляютъ для студени.

Потроха домашнихъ птицъ употребляютъ въ разныя кушанья; изъ нихъ приготавливаютъ вкусный супъ, готовятъ соусы, кладутъ въ пастеты и круглые пироги, дѣлаютъ фаршъ; объ этомъ будетъ сказано въ приготовленіи кушаньевъ. Вывувъ *потроха*, осторожно вырѣзываютъ

желчь. У пупковъ, вырѣзавъ по бокамъ перепонку, разрѣзать ихъ на двое, но не совсѣмъ; потомъ обварить кипяткомъ и содрать кожу, которая находится внутри пупка. Гусиные и утиные лапки, обваривъ кипяткомъ, содрать съ нихъ кожу, а когти отрубить. Лапки куриныя, индѣчьи и отъ цыплятъ также обдать кипяткомъ и содрать кожу, но ихъ не подаютъ къ столу, а кладутъ въ бульонъ, для навару. Печенку и сердце вымыть въ холодной водѣ.

О ПРИГОТОВЛЕНІИ РЫБЫ.

Рыба, какого бы она ни была роду, лучше если живая; можно употреблять въ пищу и сонную рыбу, но только она должна быть свѣжая, что можно узнать по глазамъ и жабрамъ. Когда глаза свѣтлые и невпалые, а жабры имѣютъ свѣжій цвѣтъ, то это значить, что рыба свѣжа. Зимой, по большей части, употребляютъ замороженную рыбу; если рыба ловлена въ заморозы и тотчасъ заморожена, то она

очень хороша для кушанья и мало имѣетъ разницы отъ живой рыбы. Съ замороженною рыбою поступаютъ слѣдующимъ образомъ: мерзлую рыбу, положивъ въ лоханку, налить холодною водою, дать ей стоять до тѣхъ поръ, пока она отойдетъ, и сдѣлается мягкая: тогда можно ее чистить.

Сперва съ рыбы счищаютъ чешую, но многіе роды не имѣютъ чешуи; какъ на примѣръ: угри, налимы, стерляди и нѣкоторыя другіе. Кожа у это рыбы покрыта густою слизью, которую нельзя счистить ножомъ. Чистятъ ее такимъ манеромъ: положивъ рыбу въ удобную посудину, облить горячей водою, поворачивая на всѣ стороны, а потомъ счистить слизь ножомъ и вымыть въ холодной водѣ. Со *стерляди*, при чищеніи, должно сбить мелкую чешую, которая бываетъ у ней на брюхѣ; а чешую, находящуюся на спинѣ, не счищаютъ. При обливаніи кипяткомъ, слѣдуетъ наблюдать, чтобы вода была не

слишкомъ горяча, и не долго держать стерлядь въ водѣ,—иначе кожа на ней будетъ луниться. Точно также чистятъ *камбалу, налимовъ, угрей* и другую рыбу, на которой много слизи. Съ другою рыбою поступаютъ обыкновеннымъ образомъ, то есть соскабливаютъ съ нее чешую. Когда будешь потрошить, надобно остерегаться раздавить желчь; если желчь раздавлена рыба принимаетъ горькій вкусъ. Приготовляя вареную рыбу на холодное или подъ соусы, иногда чешую съ нея не счищаютъ, а только потрошатъ ее; такъ готовятъ *щукъ, окуней* и другую рыбу.

Часто, на большихъ обѣдахъ, подаютъ цѣлаго осетра, или большую стерлядь, стоящихъ нѣсколько сотъ рублей; при чищеніи такой рыбы особенно должно остерегаться, чтобъ ее не испортить и не уменьшить ея цѣнности. Чистить ихъ должно какъ сказано выше, наблюдая дабы не заварить кожи; когда вычистишь, вы-

мыть холодною водою; потомъ, у самой головы, на спинѣ, сдѣлать острымъ ножомъ надрѣзъ, чтобъ перерѣзать большую жилу или вязигу; у хвоста также сдѣлать надрѣзъ, и вытянуть вязигу. Если осетръ небольшой, и будетъ подаваться цѣльный, то тешку * у него не вырѣзывать, а только, распоровъ брюхо, выпотрошить. Также поступать должно и со стерлядью. У большихъ осетровъ, которые не будутъ подаваться на столъ цѣльными, тешку вырѣзываютъ: изъ нея готовятъ разные кушанья. Потроха большихъ рыбъ, какъ то: молоки, печенки и пупки, также употребляются въ разные кушанья. Печенки и молоки вымыть въ холодной водѣ, а пупки, обваривъ кипяткомъ, выскрестъ ножомъ. О приготовленіи осетровой и другой икры сказано будетъ отдѣльно.

(*) Тешка—тонкая часть брюха.

КОРЕНЬЯ И ТРАВЫ.

Коренья, употребляемые для приправы кушаньевъ, слѣдующіе: *петрушка, пустарнакъ, селдерей, морковь, лукъ рѣпчатый, порей, шалотъ, молодая рѣпа* и *чеснокъ*. Приготавливаютъ ихъ различными манерами: шинкуютъ полосками, вырѣзываютъ жестяною трубкою или нарѣзываютъ звѣздочками. Очистивъ коренья, вымыть ихъ въ холодной водѣ, нашинковать тоненькими полосками, въ вершокъ длиною, или вырѣзать жестяною трубкою, и обдѣлать на подобіе маленькихъ морковокъ, рѣпокъ и другихъ кореньевъ; также вырѣзываютъ жестяною трубкою звѣздочки. За неимѣніемъ трубочекъ, вычистивъ средней величины коренья, нарѣзать вдоль корня полоски, а потомъ нарѣзать кружечковъ, и эти кружечки будутъ имѣть видъ звѣздочекъ. Звѣздочками крошатъ болѣе морковь, а петрушка и пустарнакъ, накрошенные звѣздочками, по

большей части развариваются, а потому ихъ болѣе шинкуютъ полосками. Изъ сел-деря и рѣпы можно вырѣзывать разныя фигурныя штучки: треугольники, звѣздочки, маленькіе корешки и рѣпки.

Приготовивъ коренья, перемыть ихъ въ холодной водѣ, положить въ кастрюлю, налить горячею водою, вскипятить одинъ разъ; у поваровъ называется это *обланшировать*, т. е. отварить до половины спѣлости. За тѣмъ откинуть на рѣшето и, когда остынутъ, положить въ холодную воду. Коренья не всегда обланшировываютъ, а приготовивъ и вымывъ, опускаютъ въ холодную воду до употребленія. Лукъ рѣпчатый, смотря по тому, для какого кушанья онъ готовится, рѣжутъ кружками, шинкуютъ или крошатъ мелко. Порей шинкуютъ полосками, и рѣжутъ штучками въ вершокъ длиною. Шарлотъ, очистивъ, кладутъ цѣлыми луковками, а также и крошатъ. Коренья кладутъ иногда при вареніи бульона, а когда бульонъ про-

цѣживаютъ, вынимаютъ ихъ вонъ; тогда крошатъ ихъ крупно.

Травы, болѣе другихъ употребляемыя: *петрушка, селдерей и укропъ*. Употребляютъ также: *чаборъ, розмаринъ и майеранъ*. О приготовленіи всѣхъ травъ будетъ сказано при кушаньяхъ. Травы кладутъ иногда въ бульонъ нерубленныя, а связавъ ихъ въ пучокъ. Для составленія пучка берутъ: петрушку, чаборъ, укропъ и селдерей. При процѣживаніи бульона, травы вынимаютъ. О прочихъ овощахъ будетъ сказано въ приготовленіи кушаньевъ.

Пряныя приправы, какъ то: мускатный орѣшекъ, гвоздика, кардамонъ, корица, кишнець, лавровый листъ, англійскій перецъ, инбирь, мускатный цвѣтъ, перецъ горошчатый и шафранъ въ новой поварнѣ употребляются въ небольшомъ количествѣ. Сладкія коренья теперь вышли совсѣмъ изъ употребленія. Сардели, анчоусы и трюфли, какъ приправы къ кушаньямъ, будутъ описаны при кушаньяхъ.

БУЛЬОНЫ.

—

КРѢПКІЙ БУЛЬОНЪ.

1. Возьми отъ переду десять фунтовъ говядины и столько же телятины, одну курицу, пару рябчиковъ, тетерку, зайца и одну индѣйку, вычисти и хорошенько перемой. Сначала положи въ кастрюлю одну говядину, и поставь ее вариться, а когда она будетъ мягка, то положи туда же телятину и индѣйку, а потомъ куръ, зайца, тетерку, рябчиковъ и снова кипяти; во время кипяченія пѣну и сало снимай; потомъ положи моркови, петрушки, пастернаку (корешка по три), корицы одинъ золотникъ и гвоздики ползолотника и все это вмѣстѣ еще кипяти, мѣшая непрерывно ложкой или чумичкой, чтобъ не пригорѣло. Когда все хорошо упрѣетъ, процѣди

сквозь частое сито. Потомъ поставь бульонъ въ холодное мѣсто и, давъ салу собраться и остынуть, собери его дочиста, а бульонъ разогрѣй и процѣди сквозь салфетку. Наконецъ увари его на плитѣ или таганѣ, снимая чаще пѣну и сало, до такой густоты, пока будетъ стоять въ немъ ложка и бульонъ будетъ валиться съ нея кусками. Послѣ того бульонъ разложи въ каменные посудины.

БУЛЬОНЪ, ПРИГОТОВЛЕННЫЙ НА СКОРУЮ РУКУ.

2. Возьми фунтъ говядины, изрѣжь ее помельче, искроши четыре моркови, четыре рѣпы и двѣ луковицы; положи все вмѣстѣ въ кастрюлю, въ которой распусти сначала осьмушку коровьяго масла; вари минутъ двадцать на довольно сильномъ огнѣ; потомъ налей столько кипятку, сколько должно быть бульону; дай кипѣть четверть часа, прибавь двѣ луковицы, докрасна поджаренныя въ маслѣ, немного перцу, соли, пряныхъ травъ и кореньевъ,

наковецъ процѣди сквозь частое сито. Бульонъ этотъ можно засыпать вермишелью, или положить въ него бѣлаго хлѣба, обжареннаго въ маслѣ.

ЭКОНОМИЧЕСКІЙ БУЛЬОНЪ.

3. Положи, въ муравленный глиняный горшокъ съ крышкой, произвольное количество костей, раздробивъ ихъ обухомъ; налей воды вдвое болѣе противъ вѣсу костей; обвяжи горшокъ бумагой, закрой крышкой, поставь въ жарко-натопленную печь и дай ему стоять часовъ шесть; потомъ выпнь и процѣди. Такимъ способомъ получишь превосходный, питательный бульонъ. Когда нужно будетъ употреблять, стоитъ только разогрѣть его, положить въ него кореньевъ, засыпать какими-нибудь крупами, или вермишелью, или положить въ супъ бѣлаго хлѣба, поджареннаго въ маслѣ.

СУХОЙ БУЛЬОНЪ.

4. Возьми двѣ телячьи ноги, шесть фунтовъ мяса отъ ляшки, два фунта теляч-

яго сѣка и пять фунтовъ баранины отъ задней ноги. Всѣ эти мясà кипяти на слабомъ огнѣ въ пятнадцати штофахъ воды; во время кипѣнія снимай пѣну, а когда мясà довольно уварятся, процѣди бульонъ; на оставшееся мясо налей снова пятнадцать штофовъ воды и опять кипяти, пока всѣ мясà разварятся; потомъ процѣди. Полученные такимъ образомъ два бульона смѣшай вмѣстѣ и дай имъ остынуть. Собравшійся на верху жиръними дочи́ста; бульонъ процѣди сквозь салфетку и потомъ выпаривай на слабомъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока онъ сдѣлается очень густъ. Тогда, выложивъ изъ кастрюли, намазывай тонкимъ слоемъ, въ налецъ толщиною, на гладкую доску и разрѣзывай на досчечки желаемой величины. Для окончательнаго высушиванія, досчечки раскладываются на горячей печи, или на ночь ставятся въ печь, продолжая это до тѣхъ поръ, пока онѣ будутъ совершенно сухи и ломки. Когда онѣ совершенно высох-

нутъ, уложи ихъ въ стеклянныя банки, хорошенько закупори и обвяжи бумагой, а лучше пузыремъ. Досчечки эти могутъ сохраняться четыре и пять лѣтъ безъ всякаго поврежденія, если только онѣ уложены въ банки совершенно сухими. Если кому угодно имѣть бульонъ съ пряностями, то можно положить ихъ, когда бульонъ варится.

Когда нужно будетъ употреблять, стоитъ только взять потребное количество сухаго бульону, положить въ горячую воду, поставить на горячую золу или на плиту: черезъ четверть часа бульонъ распустится—и супъ готовъ; тогда, положивъ кореньевъ или вермишели, прокипяти. Онъ также употребляется для приправы суповъ и соусовъ.

ПОСТНЫЙ БУЛЬОНЪ.

5. Возьми гороху, налей водою и вари. Когда выкипитъ четвертая доля и отваръ гороховой будетъ еще свѣтелъ, процѣди его сквозь сито, дай отстоятся и отстой слей въ горшокъ; положи въ него разныхъ

кореньевъ, какъ-то: моркови, пастернаку, луку, селерея, порею, брюквы или рѣпы. капусты, петрушки, обдавъ ихъ сначала кипяткомъ; прибавъ разныхъ пряностей: гвоздики, мускатнаго корешка, базилику, кишнецу, перцу, соли и прованскаго или орховаго масла, смотря по количеству бульона. Увари все хорошенько, процѣди сквозь салфетку и употребляй куда нужно.

БУЛЬОНЪ ВЪ БУТЫЛКАХЪ.

6. Бутылочный бульонъ готовится слѣдующимъ образомъ: Возьми такія части говядины, гдѣ болѣе костей, какъ на-примѣръ отъ голяшки; если случится телятина, — обрѣжь ее съ костей, мясо на-рѣжь кусочками, а кости раздроби бухомъ. Выполоскавъ кости и говядину, положи въ горшокъ или кастрюлю и поставь варить. Смотря по количеству бульона, положи по одному или по два корня моркови, петрушки, пастернаку, немного перцу горошинами, нѣсколько гвоздичекъ

и соли; вари на легкомъ огнѣ, пока все мясо разварится; тогда процѣди бульонъ сквозь салфетку и, пока онъ еще тепелъ, разлей въ бутылки. Сала, собравшагося въ горлышкахъ бутылокъ, сливать не должно; оно не только не испортитъ бульона, но будетъ предохранять его отъ вліянія воздуха. Давъ совершенно остынуть бульону, бутылки должно хорошенько закупорить и засмолить. Когда нужно употреблять бульонъ, то бутылку должно поставить въ теплую воду; тогда въ непродолжительномъ времени бульонъ распустится и сало въ горлышкѣ растаетъ. Початую бутылку должно истратить всю; если же закупорить ее неполную, то бульонъ скоро испортится.

КРАСНЫЙ БУЛЬОНЪ.

7. Нарѣжь ломтями восемь фунтовъ говядины, положи въ кастрюлю четверть фунта коровьяго масла, кроши рѣпы, моркови и луку, уложи ими дно кастрюли,

а на нихъ положи говядину и, вливъ два стакава кислыхъ щей, поставь на плиту, накрой крышкой, дай кипѣть исподволь, наблюдая, чтобъ ни пригорѣло. Когда говядина съ обѣихъ сторонъ поджарится, налей холодною водою, по двѣ бутылки на каждый фунтъ мяса; потомъ обрѣжь съ четверти телятины мясо (мяса этого въ бульонъ класть не должно, а положить только однѣ кости, разбивъ ихъ обухомъ); когда бульонъ закипитъ, снимай пѣну и поставь на край плиты, чтобъ онъ кипѣлъ тише. Положи въ бульонъ по три штуки кореньевъ моркови, петрушки, селерея, нѣсколько лавровыхъ листковъ, немного горошчатого перцу, мускатнаго орѣшка и двѣ луковицы, натыканныя гвоздикой, и посоли; когда все хорошо уварится, процѣди бульонъ сквозь салфетку, а на мясо снова налей воды и вари для втораго бульона.

БѢЛЫЙ БУЛЬОНЪ.

8. Возьми четыре фунта говядины,

четыре фунта телятины, одну курицу; все это перемой, изрѣжь на части, положи въ кастрюлю и, наливъ на фунтъ мяса по двѣ бутылки, кипяти; пѣну снимай дѣчиста. Положи по одному корню моркови, рѣпы, пастернаку, петрушки и пару луковицъ; увари все хорошенько и, когда мясо разварится, процѣди бульонъ сквозь салфетку. Изъ приготовленнаго такимъ образомъ бульона можно дѣлать разные супы и соусы.

БУЛЬОНЪ ИЗЪ РЫБЫ.

9. Возьми по одному фунту карасей и окуней, два фунта ершей, очисти съ нихъ чешую, выпотроши, перемой хорошенько, положи въ кастрюлю; налей на каждый фунтъ рыбы по двѣ бутылки воды, поставь на таганъ или на плиту, вари исподволь на маломъ огнѣ, снимая шумовкой * пѣну. Положи въ бульонъ по одному корню

* Рѣшетчатая ложка.

петрушки, пастернаку, селерея, порею, моркови, рѣпы, пару луковицъ, натыканныхъ гвоздикой, немного горошчатого перцу, нѣсколько лавровыхъ листковъ и пол-лимона, нарѣзавъ его кружками. Когда рыба разварится и распадется, тогда бульонъ процѣди сквозь салфетку. На этомъ бульонѣ готовится превосходная стерляжья уха: давъ закипеть бульону, опусти въ него стерлядь, изрѣзанную звѣньми, и, уваривъ до надлежащей степени рыбу, влей два стакана мадеры.

СУХОЙ БУЛЬОНЪ ИЗЪ РЫБЫ.

10. Возьми десять фунтовъ какой угодно мелкой рыбы, какъ то: карасей, окуней, ершей, плотвы или всѣхъ вмѣстѣ. Чистить рыбу не нужно, а только выпотрошить и вымыть хорошенько. Положивъ рыбу въ кастрюлю, налей на каждый фунтъ рыбы штофъ воды, вари на небольшомъ огнѣ, снимая пѣну. Когда треть бульона укипитъ и рыба разварится и превратится

въ кашу, процѣди сквозь салфетку, а потомъ снова влей въ кастрюлю, выпаривай на маломъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока бульонъ сдѣлается густъ, какъ кисель; тогда выложи его въ глубокія тарелки и окончательно высуши въ печи, поставя на ночь, пока бульонъ не сдѣлается сухъ, какъ обыкновенно говяжій бульонъ.

ЧИСТЫЙ БУЛЬОНЪ.

11. Возьми часть говядины, смотря по количеству сколько хочешь имѣть бульону; вымой хорошенько; разрѣжь на части; если случатся въ ней кости, а особливо мозговья, разбей ихъ обухомъ. Положивъ мясо въ кастрюлю, налей на каждый фунтъ по двѣ бутылки воды, поставь на плиту и дай кипѣть ключемъ, снимая сверху пѣну. Когда довольно уварится, положи сельдерея, порею, петрушки, моркови, корня по два, посоли и дай еще кипѣть на легкомъ огнѣ; потомъ процѣди. Бульонъ этотъ можно подавать съ поджареннымъ въ маслѣ

бѣлымъ хлѣбомъ , или положить фаршу; также можно приготовить его съ клецками.

БУЛЬОНЪ ДЛЯ ВЫЗДРАВЛИВАЮЩИХЪ.

12. Возьми два фунта мягкой говядины, два фунта телятины, старую курицу или каплуна; переломай въ немъ кости. Положи все въ глиняный горшокъ, налей на это пять бутылокъ воды, прибавь три золотника мускатнаго цвѣта и, накрывъ крышкою, замажь и вари пять часовъ. Потомъ, вынувъ изъ печи , чистый бульонъ слей, а мясо истолки въ ступкѣ до-мягка и, смѣшавъ съ оставшимися въ горшкѣ бульономъ, прожми сквозь салфетку: бульоны эти сохранять до употребленія должно отдѣльно. Когда надобно будетъ употреблять, возьми, сколько нужно, перваго бульона, прибавь въ него втораго бульона или студени и вскипяти.

БУЛЬОНЪ. ПОДАВАЕМЫЙ ВЪ ЧАШКАХЪ.

13. Возьми часть говядины, отъ како-

го угодно мѣста, смотря по количеству бульона, пять или десять фунтовъ; вымой хорошенько, изрѣжь на большіе куски, положи въ кастрюлю, прибавь бычачью печенку, также изрѣзанную, бараньихъ или телячьихъ костей, разбивъ ихъ обухомъ, потроховъ изъ живности, какіе случатся, какъ то : куриныхъ, гусиныхъ индѣичьихъ, фунтъ ветчины, и на каждый фунтъ мяса налей по двѣ бутылки воды. Поставя на плиту или въ печь, дай кипѣть ключемъ, снимая шумовкой пѣну. Когда все хорошо уварится, посоли, положи кореньевъ: моркови, рѣпы, петрушки, пастернаку, порею, горсть зеленой петрушки, селдерея, луковицу, нашингованную гвоздикой, лавроваго листу, немного горошчатого перцу и дай еще нѣсколько покипѣть на маломъ огнѣ, чтобъ коренья хорошо уварились. Для приданія бульону цвѣта, искроши помельче двѣ луковицы; поджарь докрасна въ маслѣ, опусти въ бульонъ и, давъ прокипѣть,

процѣди сквозь салфетку. Его обыкновенно разносятъ на вечернихъ собраніяхъ въ чашкахъ и подаютъ къ нему слоеные пирошки; подаютъ его также въ чашкахъ и за ужиномъ.

СБЕРЕЖЕНІЕ БУЛЬОНА.

14. Въ лѣтнѣе время часто приходятъ въ затрудненіе относительно сохраненія бульона даже въ продолженіе одного дня онъ прокисаетъ въ самыхъ лучшихъ съѣстныхъ чуланахъ; въ погребѣ же всегда почти получаетъ непріятный вкусъ. Вотъ простое средство сохранять его во время сильныхъ лѣтнихъ жаровъ: оно состоитъ въ кипяченіи бульона, какъ утромъ, такъ и вечеромъ; но какъ бульонъ дѣлается каждый разъ гуще при такихъ часто повторяемыхъ кипяченіяхъ, то должно какъ можно менѣе солить его при начальномъ приготовленіи.

СРЕДСТВО ПОПРАВЛЯТЬ БУЛЬОНЪ.

15. Бульоны, сберегаемые въ теченіе

нѣсколькихъ дней, бываютъ часто подвержены окисанію, въ особенности во время бурь и сильныхъ лѣтнихъ жаровъ. Этому можно пособить, если бульонъ не совершенно еще прокисъ, кипяченіемъ и бросаніемъ въ него нѣсколькихъ раскаленныхъ углей во время самого его кипѣнія.

СУПЫ И ПОХЛЕБКИ.

ОБЩЕЕ НАСТАВЛЕНІЕ О МЯСНЫХЪ СУПАХЪ.

Пропорція для хорошаго бульона—на фунтъ говядины двѣ бутылки воды. Если угодно имѣть бульонъ наварнѣе, то оставить говядину въ супѣ до обѣда; въ такомъ случаѣ говядина совершенно выварится и не будетъ имѣть никакого вкуса, но бульонъ будетъ крѣпкій. Если же кто хочетъ наблюдать экономію, то когда уварится говядина, можно вынуть ее и подавать подъ соусомъ. Когда поставишь бульонъ вариться, наверху его собирается пѣна, ее должно снимать дочиста. Потомъ бульонъ посолить, и дать кипѣть ровнымъ ключемъ, а процѣдивши

его, дать отстояться и потомъ опять сливать въ кастрюлю и класть коренья. Самая лучшая часть говядины для супа—грудина. Если супъ изъ курицы, то можно, когда она уварится, вынуть ее и подавать подъ соусомъ, или приготовить изъ нея плавъ. Когда дѣлають котлеты, фаршъ, или начинку, всѣ кости и жилы класть въ бульонъ. Когда можно имѣть хорошій бульонъ изъ костей, то готовятъ супъ съ вермишелью, клецками, фаршемъ, или такъ называемый супъ буржуа. Для вкуса обыкновенно кладутъ въ супъ петрушку, сельдерей, пастернакъ, морковь, рѣпу, картофель, порей, лукъ, портулакъ, укропъ; всякій можетъ выбрать тѣ коренья, которые ему больше нравятся: портулакъ и другіе коренья класть за полчаса до обѣда и дать хорошенько кипѣть, а укропъ и петрушку, то-есть зелень пертушки, мелко изрубя, класть передъ обѣдомъ, или когда подавать на столъ.

КРАСНЫЙ СУПЪ.

1. Надобно взять мягкой говядины безъ костей, жилокъ и перепонокъ фунта три; нарѣзать мясо ломтиками, толщиною въ полпальца, уложить въ кастрюлю достаточной величины, ломтикъ возлѣ ломтика; потомъ искрошить по два корня петрушки, пастернаку, моркови, двѣ луковицы, зелени петрушки, сельдерея, прибавъ лавроваго листу, немного перцу и все это положить въ кастрюлю на говядину, накрыть, поставить на плиту или на таганъ, дать прѣть, пока говядина не вберетъ въ себя того сока, который она дала, и пока мясо довольно не потемнѣетъ и нѣсколько не пристанетъ къ кастрюлѣ. Во все это время должно держать кастрюлю на легкомъ жару; въ противномъ случаѣ мясо можетъ пригорѣть. Трогать и переворачивать мясо отнюдь не должно, но дать лежать на одной сторонѣ, пока оно не потемнѣетъ. Послѣ этого налить бульону,

сколько потребно, чтобы супъ былъ темень, и дать еще повариться на вольномъ жару полчаса, а потомъ процѣдить сквозь частое сито, За четверть часа передъ подаваніемъ на столъ, положи въ супъ фаршъ, заранѣе приготовленный и сваренный, на-рѣзавъ его ломтиками или небольшими квадрадами *. Можно красный супъ дѣ-лать и проще, но тогда онъ не такъ вку-сенъ: сваривъ крѣпкій, хорошій бульонъ, возьми двѣ луковицы, искроши; ложку масла сотри съ мукой, положи туда же лукъ, поджарь на сковородѣ докрасна, опусти въ бульонъ и прокипяти.

**СУПЪ ИЗЪ КАПЛУНА, СЪ ФАРШИРОВАННЫМЪ
ЛУКОМЪ.**

2. Сваривъ супъ изъ одного или двухъ каплуновъ, смотря по надобности, начи-сти, сколько нужно, рѣпчатого луку (круп-ный бѣлый лукъ для это всего лучше), положи въ кастрюлю, налей горячей во-

* См. фаршъ для суповъ.

дой, дай ему раза два вскипѣть, а потомъ вынь изъ него средину до половины луковицы; начини фаршемъ; подожги докрасна двѣ ложки муки, стертой съ масломъ, разведи бульономъ, положи въ него лукъ, дай исподволь прѣть. Подавая на столъ, лукъ выложи въ миску, налей процеженнымъ каплуновымъ бульономъ, а бульонъ, въ которомъ варился лукъ, вылей въ особенный соусникъ и подавай отдѣльно: можетъ быть, кто нибудь пожелаетъ прибавить этого бульона въ супъ. Также и каплуна можно разнять и опустить въ супъ.

СУПЪ ИЗЪ РАКОВЪ.

3. Вывой раковъ въ двухъ или трехъ водахъ, положи въ горшокъ или кастрюлю, налей холодною водою, накрой, поставь вариться, а когда будутъ готовы, откинь на сито, чтобъ бульонъ стекъ. Потомъ, очисти шейки и клешни, оставь сколько нужно черепковъ для начинки; остальные

черепки и клешни истолки въ ступкѣ, брюшки съ ногами отбрось. Когда черепки истолчешь мелко, растопи въ кастрюлѣ ложки двѣ чухонскаго масла, или смотря по количеству, сколько хочешь приготовить супу; положи въ масло толченныя раковыя скорлупы и дай имъ жариться, помѣшивая по временамъ; можно туда же въ кастрюлю положить двѣ цѣлыя луковицы, горсть зеленой искрошенной петрушки, а какъ все хорошо ужарится, то влей немного раковаго отвару и дай еще повариться; потомъ процѣди сквозь сито, гущу выдави ложкой, положи ложки двѣ муки, размѣшай хорошенько, чтобъ не было комковъ, прокипяти, непрерывно мѣшая. Наконецъ влей раковаго отвару, сколько должно быть супу, дай прокипѣть ключемъ, процѣди сквозь сито и послѣ этого кипятить бульонъ болѣе уже не должно, а держать его на краю плиты, чтобъ онъ былъ только горячъ,—тогда онъ будетъ имѣть хорошій, красный цвѣтъ; если

же станешь кипятить, все раздѣлится и красное раковое масло всплыветъ на верхъ. Фаршъ дѣлать можно какой угодно, на-примѣръ: если есть какая-нибудь рыба, сырая, вареная или жареная, то кости изъ нея должно выбрать, а если рыбы не случится, то возьми мяса или телятины отъ филея; также можно употреблять для этого фарша куриное сырое и вареное мясо. Изрубивъ мелко мясо или рыбу, вмѣстѣ съ раковыми шейками и клешнями, прибавить по пропорціи размоченнаго и выжатаго досуха бѣлаго хлѣба, масла, одно или два яйца, зеленой рублевой петрушки и еще все хорошенько порубить, чтобы было какъ тѣсто, и этимъ фаршемъ начинить раковые черепки и сварить ихъ въ раковомъ отварѣ. Или возьми часть приготовленнаго раковаго супу и свари въ немъ; когда будетъ готово, выложи въ приготовленный раковый бульонъ; также положи нечищенныхъ раковыхъ клешней, которыя покрупнѣе.

СУПЪ ИЗЪ РАКОВЪ, ПРИГОТОВЛЕННЫЙ ИНАЧЕ.

4. Возьми, сколько угодно, раковъ, вымой ихъ въ нѣсколькихъ водахъ хорошенько, положи въ горшокъ, налей столько воды, чтобы она покрыла ихъ, накрой, поставь вариться; когда будутъ готовы, откинь на сито, очисти клешни и хвостики; оставь, сколько нужно, верхнихъ чередковъ для начинки, а остальные черепки, клешни и брюшки, вычистивъ изъ нихъ зобы и кишки, истолки въ ступѣ, положи въ раковый отваръ и дай кипѣть. Между тѣмъ свари изъ пшена или сарачинскаго пшена кашу, положи въ нее раковыхъ шеекъ, изрубивъ ихъ сначала съ горстью зеленой петрушки; начини оставленные черепки, сложи ихъ по два, или, какъ они есть, оставь по одному черепку; можно также и клешней не обламывать, а оставить при черепкахъ, что придаетъ болѣе виду. Продолживъ раковый бульонъ

сквозь сито, опусти въ него начиненныхъ раковъ и прокипяти.

СУДЪ ИЗЪ РАКОВЪ ВЪ МОЛОКѢ.

5. Вскипяти три бутылки молока; свари, сколько угодно, раковъ, очисти шейки и клешни, а верхніе черепки начини слѣдующимъ фаршемъ: обрѣзавъ корку съ бѣлаго хлѣба, размочи въ молоко, выжми досуха, положи ложку чухонскаго масла, два яйца, толченаго миндаля, мускатнаго орѣшка; поруби чтобы все хорошо перемѣшалось; начини верхніе раковые черепки; опусти ихъ въ молоко; туда же положи очищенные шейки и клешни и дай кипѣть полчаса.

ПОХЛЕБКА ИЗЪ ЩУКИ.

6. Выпотроши, очисти шелуху, вымой хорошенько и изрѣжь щуку звеньями; посоли, дай немного полежать, обваляй въ мукѣ, обжарь въ маслѣ, но не дотверда, а чтобы рыба была въ соку. Съ бѣлаго

хлѣба обрѣжь корку, размочи въ водѣ или въ мясномъ бульонѣ; выжми досуха; изъ рыбы вынь кости и вмѣстѣ съ бѣлымъ хлѣбомъ истолки домягка, надѣлай шариковъ, обжарь въ кастрюлѣ въ маслѣ; налей рыбнымъ бульономъ, посыпь мускатнаго цвѣта, мелко-рубленнаго укропу или рубленой зеленой петрушки и все вмѣстѣ прокипяти одинъ разъ.

ПОХЕЛѢКА СЪ ФАРШИРОВАННЫМИ КАРПАМИ.

7. Возьми одну или двухъ карповъ, сколько будетъ потребно; очисти чешую, вымой, разрѣжь по спинѣ отъ головы до хвоста, сдери на обѣ стороны кожу, вырѣжь всю середину, но такъ, чтобы хвостъ и голова остались при кожѣ. Изъ вырѣзаннаго мяса выбери всѣ кости, прибавь еще какой-нибудь другой рыбы, сдѣлай фаршъ *, начини карпа, положи на противень и изжарь въ маслѣ. Рыбьи кос-

* См. фаршъ изъ рыбы.

ти, оставшіяся отъ фарша, истолки, прибавь къ нимъ мелкой рыбы и также истолки; потомъ сотри чухонскаго масла съ мукой, поджарь докрасна, положи въ него толченую рыбу съ костями, цѣльныхъ луковицъ, разныхъ кореньевъ, поставь на жаръ и, мѣшая, дай обжариться; тогда налей рыбнымъ бульономъ, дай покипѣть полчаса и процѣди сквозь сито. Икру, молоки, а также и печенку рыбою, если есть, свари, нарѣжь жеребейками (маленькими кусочками или сухариками) и опусти въ бульонъ. Бульонъ вылей въ суповую чашу, а карпа положи на блюдо и подавай.

СУПЪ СЪ РИСОВЫМИ ГРѢНКАМИ.

8. Сваривъ, какъ обыкновенно варится, бульонъ съ кореньями, процѣди; говядину нарѣжь ломтиками въ палецъ толщиною и опусти въ бульонъ. Потомъ свари рисовую кашу на мясномъ бульонѣ, выложи въ глубокое блюдо, застуди, а когда супъ

подавать на столъ, нарѣжь ломтиками и опусти въ супъ. Грѣнки эти можно также дожарить въ чухонскомъ маслѣ.

СУПЪ ИЗЪ РИСУ.

9. Возьми рису по осьми золотниковъ на каждую особу, вымой хорошенько, вытри салфеткой и вари на маломъ огнѣ, съ достаточнымъ количествомъ бульона.

СУПЪ ИЗЪ РИСУ НА МОЛОКѢ.

10. Вскипятивъ молоко, опусти въ него рисъ чисто вымытый; а когда рисъ разварится, прибавь немного сахара и небольшой кусокъ свѣжаго чухонскаго масла. Рису должно класть смотря по количеству молока.

СУПЪ СЪ ВЕРМИШЕЛЮ И ЛАПШОЙ.

11. Сваривъ и процѣдивъ бульонъ, дай ему за полчаса до обѣда закипѣть ключемъ и засыпь вермишелью или лапшой. Лапша готовится такимъ образомъ:

разбивъ яйцо, разболтай, посоли, замѣси крутое тѣсто, рассучи какъ можно тоньше, дай подсохнуть, сверни въ трубку и мелко исшенкуй.

СУПЪ ЖУЛЬЕННЪ.

12. Нарѣжь помельче полосками моркови, рѣпы, луку, порею, селдерея и картофелю. изрубѣ салатъ летуку, щавелю и кервелю. Положи все вмѣстѣ въ кастрюлю, прибавь кусокъ масла, величиною съ куриное яйцо, обжарь въ немъ зелень и коренья, а потомъ налей кипяткомъ; туда же положи немного свѣжаго гороху, турецкихъ бобовъ, спаржи, посоли и дай кипѣть на маломъ огнѣ. Когда подавать на столъ, положи сухариковъ изъ бѣлаго хлѣба, поджареннаго въ маслѣ.

СУПЪ СЪ КЛЕЦКАМИ.

13. Свари хорошій бульонъ, положи въ него кореньевъ петрушки, моркови, рѣпы, картофелю, цѣльныхъ луковицъ и дай

кипѣть ему на маломъ огнѣ. Между тѣмъ приготожь клецки слѣдующимъ образомъ: возьми полную ложку чухонскаго масла, три до тѣхъ поръ, пока масло побѣлѣеть; потомъ положи три яйца, одно за другимъ, пять ложекъ крупчатой муки и мѣшай, пока разотрутся все крупинны. За полчаса до обѣда сотри бульонъ, дай ему закипѣть ключемъ и опускай въ него клецки съ серебряной ложки. Можно дѣлать клецки изъ манныхъ крупъ; тогда, вмѣсто пяти ложекъ муки, положи двѣ ложки муки и три ложки манныхъ крупъ.

БОРЩЪ.

14. Возьми два фунта говядины и одинъ фунтъ ветчины; то и другое изрѣжь ломтиками; налей двумя штофами холодной воды и поставь на плиту или въ печь. Между тѣмъ искроши полкочня капусты, обдай кипяткомъ и дай постоять; свеклу нашенкуй полосками. Потомъ откинь капусту на сито, выжми изъ нея воду и

вмѣстѣ со свеклой и лукомъ поджарь въ коровьемъ маслѣ, всыпь ложку муки, размѣшай хорошенько, и выложи въ бульонъ. Фунтъ сосисокъ изжарь на сковородѣ въ коровьемъ маслѣ, и также положи въ бульонъ. Когда подавать на столъ, заправь сметаною.

БОРЩЪ МАЛОРОССІЙСКІЙ.

15. Возьми четыре фунта говядины, одну молодую курицу, мелко искрошенной свеклы, полкочня свежей искрошенной капусты, кореньевъ петрушки, пастернаку, обжареннаго въ маслѣ луку; все это налей по пропорціи бульономъ и приквась кислыми щами съ огуречнымъ рассоломъ; положи туда же ветчины и дай всему кипѣть. Когда мясо въ половину поспѣетъ, положи чайную ложку пшена и, сваря въ густую десять яицъ, разрѣжь ихъ пополамъ и, вынувъ желтки, начини бѣлки слѣдующимъ фаршемъ: изрубь яичные желтки, прибавивъ шпеку, бѣлаго хлѣба,

размоченнаго въ бульонѣ, соли, перцу, рубленой зеленой петрушки и, обмазавъ ихъ сырыми яйцами, обжарь на сковородѣ въ коровьемъ маслѣ, положи въ борщъ и заправь сметаной.

БОРЩЪ СЪ РЫБОЮ.

16. Возьми по фунту свѣжей и соленой осетрины или бѣлужины, налей холодной водой, поставь на плиту или въ печь; между тѣмъ накроши свеклы и обваляй въ мукѣ; потомъ возьми свѣжей капусты, разрѣжь кочанъ на нѣсколько частей и, обжаривъ въ маслѣ, положи въ горшокъ или кастрюлю, въ которой варится рыба; приквась квасомъ или уксусомъ. Свѣжая рыба, какъ-то: караси, окуни или какая другая рыба, очищенная и выпотрошенная, сперва обваливается въ мукѣ, потомъ обжаривается въ маслѣ и кладется въ борщъ; туда же положи моркови и луку; увари до надлежащей степени, посоли и посыпь перцомъ.

БОРЩЪ ПОСТНЫЙ.

17. Возьми свѣжей капусты и свекольнаго листу, изруби, а свеклу нашенкуй полосками и все вмѣстѣ обжарь въ маслѣ; положи муки, размѣшай, прибавь крошеннаго луку, моркови, пастернаку, налей горячею водою пополамъ съ квасомъ, дай укипѣть, засыпь гречневыми или какими-нибудь другими крупами и посоли. Къ этому борщу подаютъ ситные мелко-искрошенные сухари, обжаренные въ постномъ маслѣ.

БУРАКИ.

18. Искрошивъ мелко свекольные коренья и лукъ, обжарь ихъ въ маслѣ и, положи муки, размѣшай хорошенько; если есть готовый бульонъ, то налей по пропорціи, а если нѣтъ готоваго бульону, возьми сколько нужно говядины, свари бульонъ положи въ него поджаренные бураки и лукъ, приквасъ уксусомъ и дай кипѣть до спѣлости; потомъ заправь сме-

таную. Можно готовить бураки съ курицей, бараниной, и прибавить немного ветчины и сосисокъ.

СУПЪ ИЗЪ БРЮКВЫ.

19. Брюкву, очистивъ и изрѣзавъ въ тоненькіе ломтики, положи въ кипятокъ и вари цѣлый часъ; послѣ того протри сквозь сито, разведи хорошимъ мяснымъ бульономъ, приправь перцемъ, имбиремъ и мускатнымъ цвѣтомъ. Подавая на столъ, положи въ суповую чашу бѣлаго хлѣба, наръзаннаго сухариками и поджареннаго въ коровьемъ маслѣ.

ПОХЛЕБКА ИЗЪ ГРИБОВЪ.

20. Очистивъ грибы, обжарь въ маслѣ; потомъ опусти въ бульонъ, прибавь кореньевъ петрушки, моркови, рубленой зеленой петрушки, также рубленыхъ яичныхъ желтковъ, сваренныхъ въ густую, и наконецъ, смотря по количеству похлебки, заправь яйцомъ или двумя. Постная же

грибная похлебка варится съ лимономъ, лукомъ и петрушкою; также можно сварить ее съ лукомъ и засыпать гречневыми крупами.

СУПЪ СЪ НАЧИНЕННЫМЪ ГУСЕМЪ.

21. Сдѣлавъ слѣдующій фаршъ, начини имъ гуся за кожу: возьми гусиныхъ печенокъ, круто сваренныхъ яицъ, изруби мелко, прибавь горсть рубленой петрушки и разведи сырыми яйцами. Потомъ отдѣли кожу отъ мяса, наблюдая, чтобъ кожа не прорвалась, зашей разрѣзъ, налей такъ, чтобы фаршъ прошелъ между кожей и мясомъ, и завяжи кожу у шеи. Начинивъ такимъ образомъ гуся, опусти въ бульонъ и свари до спѣлости; подавая на столъ, разними на куски.

СУПЪ ИЗЪ ПОТРОХОВЪ.

22. Возьми гусиныхъ, утиныхъ или другихъ какихъ нибудь потроховъ, вычисти ихъ хорошенъко, перемой, налей хо-

лодной воды, смотря по количеству потроховъ, поставь на плиту или въ печь и дай вариться до спѣлости. Тогда выбери потроха вонь, съ бульона сними жиръ и процѣди его сквозь сито; поставь снова на огонь, а между тѣмъ ложку муки сотри съ ложкою чухонскаго масла, поджарь, прибавь мелко-изрубленной зеленой петрушки, порею, моркови, пастернаку, и все это выложи въ супъ, посоли, положи мускатнаго орѣшка и прокипяти. Напоследокъ подбей нѣсколькими яичными желтками, положи въ суповую чашу ломтиковъ бѣлаго хлѣба, поджаренныхъ въ корьемъ маслѣ, туда же положи потроха и вылей бульонъ.

УХА ИЗЪ КАРАСЕЙ.

24. Сваривъ бульонъ изъ какой-нибудь мелкой рыбы, положи въ него цѣльныхъ луковицъ, натыканныхъ гвоздикой, петрушки, сельдерея, пастернаку, зеленой петрушки, перцу горошинами, лавроваго ли-

сту, лимонъ, изрѣзавъ его кружками; уваривъ хорошенько бульонъ, процѣди, а потомъ положи въ него крупныхъ карасей, надлежащимъ образомъ вычищенныхъ, выпотрошенныхъ и хорошо вымытыхъ, и увари до спѣлости.

КАЛѢЯ ИЗЪ ПАЮСНОЙ ИКРЫ.

24. Возьми паюсной икры, нарежь ее сухариками, кроши огурцовъ, прибавь крошеннаго луку, налей огуречнымъ рассоломъ, разведеннымъ пополамъ съ водой и, уваривъ, приправь перцомъ.

КАЛѢЯ СЪ ОСЕТРИНОЙ.

25. Нашинковавъ огурцовъ, прибавь кислой шинкованной капусты, крошеныхъ кореньевъ и луку, поджарь все въ маслѣ, положи муки, размѣшай хорошенько и налей рыбнымъ бульономъ. Изрѣзавъ кусками фунта полтора осетрины или бѣлушины, опусти въ калю, провипяти, снимая пѣну; потомъ приквась огуречнымъ

разсоломъ; вынувъ изъ капусты стебельки, варѣжь полфунта паюсной икры небольшими кусочками, завернувъ въ листочки икру, надѣнь на шпильки, опусти въ калю и увари до спѣлости. Предъ отпускомъ на столъ, сними икру со шпилекъ, и вывернувъ изъ капустныхъ листовъ, положи въ калю, посыпь зеленымъ укропомъ, положи соленого лимона, нарэзавъ его четвертинками.

ЛАПША НА МИНДАЛЬНОМЪ МОЛОКѢ.

26. Сдѣлай изъ четверти фунта сладкаго миндаля густое молоко; просѣй крупчатой муки, замѣси лапшу на миндальномъ молокѣ и орѣховомъ маслѣ, посоля немного; потомъ раскатай какъ можно тоньше, дай немножко подсохнуть, сверни въ трубку и искроши мелко. Между тѣмъ, сваривъ полфунта бѣлыхъ грибовъ, процѣди сквозь сито грибной бульонъ и грибы изрѣжь не очень мелко; положи въ кастрюлю, налей грибнымъ бульономъ

посоли и дай кипѣть. За четверть часа до отпуска на столъ засыпь лапшой и, прокипятя раза два, вылей въ суповую чашку и забѣли миндальнымъ молокомъ.

УХА ИЗЪ НАЛИМОВЪ.

27. Очистивъ и выпотрошивъ налимовъ, перемой въ холодной водѣ и положи въ кастрюлю: если налимы небольшие, разрѣжь ихъ пополамъ, а если довольно велики, разрѣжь звѣньями; влей въ кастрюлю винограднаго вина пополамъ съ водою, приставь на огонь; между тѣмъ поджарь въ коровьемъ маслѣ муки, разведи отваромъ, въ которомъ варятся налимы, вылей къ нимъ же, посоли, положи горошчатого перцу, небольшихъ цѣлыхъ луковицъ, лимонъ, изрѣзанный четвертинками. и дай исподволь вариться. Пока уха варится, очисти шампиньоновъ, нарѣжь полосками, обжарь въ маслѣ, налей рыбнымъ отваромъ, положи туда же печенки изъ налимовъ, нарѣзавъ ихъ жеребейками,

накроши кореньевъ моркови, петрушки, селдерея, прокипяти раза два и вылей въ уху. Когда рыба поспѣетъ, то ее тотчасъ должно выбрать шумовкой изъ бульона, чтобъ она не переварилась. Подавая на столъ, положи рыбу въ суповую чашку, влей туда же уху и еще одинъ стаканъ винограднаго вина.

СУПЪ ИЗЪ УТКИ СЪ РѢПОЮ.

28. Выпотрошенную и приготовленную, какъ слѣдуетъ, утку положи въ горшокъ, налей кипяткомъ; если есть мозговья кости или кусокъ говядины, то прибавь въ супъ, чтобъ онъ былъ наварнѣе; положи селдерея, порею, петрушки, цѣлыхъ луковицъ и вари до спѣлости; рѣпу изрѣжь продолговатыми листками или же-ребейками, отвари одинъ разъ въ водѣ и откинь на сито. Когда вода стечетъ, обжарь въ чухонскомъ маслѣ, давъ подрумяниться, потомъ влей немного супу и съ ними вари до спѣлости. Когда супъ бу-

детъ готовъ, утку, вынь, разними, положи въ суповую чашку, бульонъ процѣди сквозь сито, выложи въ него рѣпу и держи горячимъ, пока надобно будетъ подавать; тогда посыпь рубленной петрушкой.

СУПЪ ИЗЪ КУРИЦЫ СЪ ФАРШЕМЪ.

29. Возьми хорошую, жирную курицу, положи въ кастрюлю съ кускомъ коровьяго масла, налей горячую водою, поставь на огонь, а когда снимется вся пѣна, опусти въ супъ пучекъ селдерея, порею и петрушки, съ кускомъ плоско разбитаго имбирю и кусочкомъ масла, стертаго съ мукой. Давъ въ половину свариться, процѣди, положи мелко-изрѣзанныхъ кореньевъ петрушки, селдерея, порею и моркови, вари до спѣлости. Между тѣмъ изготовь фаршъ слѣдующимъ образомъ: возьми кусокъ телячьяго или говяжьяго мяса, положи въ него немного почечнаго или говяжьяго сала и все это изруби до мягка; прибавь по пропорціи размоченнаго

бѣлаго хлѣба, яицъ, посоли, посыпь перцу, мускату, и еще поруби, пока будетъ мягко, какъ тѣсто, и вязко, а безъ того не будетъ держаться. Потомъ надѣлай круглыхъ или продолговатыхъ шариковъ (также можно сдѣлать изъ этого фаршу родъ толстыхъ колбасъ, или нарѣзать ломтиковъ и накарбовать, т. е. нарѣзать фигурно, какъ угодно) и, отваривъ въ бульонѣ, опусти въ супъ.

ЩИ ИЗЪ КИСЛОЙ КАПУСТЫ.

30. Возьми потребное количество говядины, вымой, положи въ горшокъ, налей по двѣ бутылки воды на каждый фунтъ говядины, поставь вариться, снимай пѣну, и когда не будетъ уже пѣны, опусти капусту и положи крошенago луку. За полчаса до обѣда заправь сметаною или мукой. Подавая на столъ, выбери говядину, нарѣжь ломтиками и опусти во щи.

ЩИ ИЗЪ СВѢЖЕЙ КАПУСТЫ.

31. Вымывъ говядину, положи въ гор-

шокъ, поставь въ печь, снимай пѣну и дай кипѣть небольшимъ ключемъ. Между тѣмъ возьми кочанъ или два капусты, смотря по количеству бульона, разрѣжь на-четверо, обдай кипяткомъ, дай постоять, а потомъ откинь на сито. Когда стечетъ вода, положи капусту въ бульонъ, прибавь нѣсколько искрошенныхъ луковиць и морковей, поставь въ печь и дай хорошенько упрѣть. За полчаса до обѣда заправь сметаной съ мукой, оставь кипѣть до обѣда, а отпуская, посыпь рубленой зеленой петрушкой или зеленымъ укропомъ.

ЩИ ИЗЪ ЗЕЛЕНИ.

52. Можно готовить зеленые щи изъ разной зелени, какъ-то : изъ свекольной ботвы, шпината, щавеля, снिति, крапивы и разсады. Приготовивъ обыкновеннымъ образомъ бульонъ, возьми зелени, какой угодно, перебери, вымой, свари, откинь на сито; когда стечетъ вода, выжми изъ зелени остальную воду, изруби,

прибавь крошенago луку, положи въ кастрюлю кусокъ масла, ложку муки, сотри вмѣстѣ; туда же положи лукъ и зелень, поджарь, мѣшая, чтобъ не пригорѣло; потомъ влей бульонъ и поставь вариться. Подавая на столъ, заправь сметаной и положи круто-сваренныхъ яицъ, разрѣзавъ ихъ пополамъ.

ЩАВЕЛЬНЫЙ СУПЪ.

33. Возьми щавель, перебери, вымой хорошенько, проруби нѣсколько разъ, чтобъ щавель былъ крупноватъ; потомъ возьми ложки двѣ коровьяго масла, поджарь докрасна, положи въ него ложки двѣ муки и съ мукой еще прожарь, а за тѣмъ положи туда щавель и обжарь хорошенько; наконецъ разведи бульономъ и увари до спѣлости. Подавая на столъ, положи сухариковъ изъ бѣлаго хлѣба, обжаренныхъ въ маслѣ.

ШОЛОЧНЫЙ СУПЪ.

34. Возьми, сколько потребно для супу,

молока, вскипяти, потомъ положи въ него тертаго бѣлаго хлѣба, толченой курицы, сахару по вкусу, немного цитронной корки и дай съ этимъ покипѣть; потомъ процѣди сквозь сито и еще дай кипѣть. Между тѣмъ размочи въ молокѣ ломтиковъ бѣлаго хлѣба, обваляй въ яицахъ и, поджаривъ въ маслѣ, положи въ суповую чашку. Супъ также подбей двумя яичными желтками и вылей на хлѣбъ.

ГОРОХОВЫЙ СУПЪ.

35. Разваривъ домягка горохъ, процѣди сквозь рѣшето, потомъ, положивъ хорошій кусокъ масла, налей гороховымъ отваромъ, посоли и еще вскипяти. Между тѣмъ нарежь тоненькими, небольшими ломтиками ветчины и, обрѣзавъ все сало, опусти въ супъ; а сало, хорошенько у жаривъ и изрѣзавъ жеребейками, выложи туда же; прибавь немного коринки и прокипяти.

СУПЪ СЪ БѢЛЫМИ ТУРЕЦКИМИ БОБАМИ.

36. Возьми бѣлыхъ турецкихъ бобовъ,

перебери, чтобъ не было червивыхъ, налей холодною водою, поставь на огонь, а когда они нѣсколько поварятся, положи кусокъ свинины и дай всему вариться исподволь. Когда супъ въ половину поспѣетъ, положи кореньевъ селдерея, петрушки и порею. Наконецъ поджарь немного муки и заправь ею супъ.

СУПЪ ИЗЪ ЧЕЧЕВИЦЫ.

37. Перебравъ чечевицу, вымой хорошенько и, наливъ холодною водою, поставь на огонь и дай мягко свариться. Потомъ возьми половину чечевицы, разотри съ кускомъ коровьяго масла, протри сквозь рѣдкое сито или частое рѣшето, положи въ супъ къ непротертой чечевицѣ и посоли по вкусу. Отпускай на столъ, свинину нарѣжь ломтиками.

СУПЪ ИЗЪ ЯЧМЕННОЙ КРУПЫ.

38. Взявъ поровну овсяной и ячменной крупы, вари самую жидкую кашу;

потомъ процеди сквозь сито, посоли, положи кусочекъ масла, мелко наръзанной цитронной корки, сахару, коришки, толченой корицы, немного винограднаго вина или бульону и вскипяти. Подавая на столъ, подболтай яичными желтками и положи сухариковъ бѣлаго хлѣба, обжаренныхъ въ маслѣ.

СУПЪ АНИСОВЫЙ СЪ СВѢЖИМЪ ПАХТАНЬЕМЪ.

39. Возьми свѣжаго пахтанья, положи на него толченыхъ сухарей изъ ржанаго хлѣба, чайную чашку анису и вари, чтобъ это было густо, какъ жидкая каша; а когда хорошо уварится, протри сквозь сито. Потомъ разведи все сливками или цѣльнымъ молокомъ такъ, чтобы супъ былъ не гуще обыкновеннаго молочнаго супа; прибавь по-немногу сахару, мелко-толченой корицы и дай еще одинъ разъ вскипѣть.

СУПЪ ИЗЪ ВИШЕНЪ.

40. Возьми изъ свѣжихъ вишенъ ко-

сточки, истолки ихъ; потомъ подожги дѣ-
красна муки, положи въ нее толченныя ко-
сточки, налей немного горячей воды и дай
повариться, а за тѣмъ процѣди сквозь си-
то и вылей на вишни; прибавь воды, смѣ-
шанной съ винограднымъ виномъ попо-
ламъ, также положи сахару, цитронной
корки, корицы и кардамону, дай вмѣстѣ
повариться и подавай съ сухариками изъ
бѣлаго хлѣба, поджаренными въ маслѣ.
Супъ этотъ можно подавать въ лѣтніе жар-
кіе дни холодный.

СУПЪ ИЗЪ СУХИХЪ ВИШЕНЪ.

41. Возьми сухихъ вишенъ, развари
ихъ въ водѣ, а потомъ, взявъ изъ нихъ
половину, истолки мелко; послѣ того по-
дожги дѣкрасна муки, положи въ нее тол-
ченныя вишни, хорошенько смѣшай и, на-
ливъ немного кипятку, еще повари и про-
цѣди; вылей въ другую половину вишенъ,
прибавь винограднаго вина, сахару, мелко-
изрѣзанной лимонной корки, толченой ко-

рицы и кардамону, и все это вмѣстѣ повари и подавай съ поджаренными сухариками.

ЛИМОННЫЙ СУПЪ.

42. Свари бѣлаго хлѣба въ водѣ съ кусочкомъ коровьяго масла, что должно быть такъ густо, какъ жидкая каша; потомъ протри сквозь частое сито, прибавь винограднаго вина, сахару и мелко-тертой лимонной корки, повари и, подавая, подболтай желтками.

ТМИННЫЙ СУПЪ.

43. Возьми чайную чашку толченыхъ сухарей изъ чернаго хлѣба, горсть тмину, положи вмѣстѣ въ кастрюлю, налей немного воды, прибавь кусокъ масла и вари, пока будетъ густо и мягко. Потомъ протри сквозь сито, разведи винограднымъ виномъ, цѣлымъ или пополамъ съ водою, какъ пожелаешь, положи сахару, корицы, коришки, съ цѣлаго лимона корку, мелко-

нарѣзанную, и со всѣмъ этимъ повари, а послѣ того, по пропорціи супа, подправь нѣсколькими яичными желтками и подавай.

КАРДАМОНИЙ СУПЪ.

44. Возьми бѣлаго хлѣба, развари въ водѣ съ кускомъ масла, чтобы было довольно густо; потомъ протри сквозь сито, разведи винограднымъ виномъ, прибавь толченаго кардамону, корицы и цедры * съ одного лимона, подсласти, подкипяти и подбей яичными желтками.

СУПЪ ИЗЪ САГО.

45. Сполоснувъ саго въ теплой водѣ, налей, по пропорціи, кипяткомъ, поставь вариться, помѣшивая по временамъ, положи въ него цедру съ одного лимона и вари, пока саго сдѣлается прозрачнымъ и мягкимъ; тогда подсласти и влей вино-

* Цедра—желтое вещество, покрывающее лимонную корку; въ немъ заключается лимонное масло.

граднаго вина, преимущественно краснаго, столько, чтобъ супъ былъ довольно крѣпокъ, и еще разъ дай прокипѣть. Подавай съ сухариками изъ бѣлаго хлѣба, поджареными въ маслѣ.

СУПЪ ИЗЪ ПЕРЛОВОЙ КРУПЫ.

46. Возьми четверть фунта перловой крупы, вымой, свари въ водѣ, чтобъ было довольно густо и мягко, но чтобы крупа не разварилась въ кашу; потомъ влей бутылку бѣлаго винограднаго вина, положи мелко-изрѣзанной лимонной корки, толченой корицы и кардамону, сахару по вкусу, кусокъ коровьяго масла и чисто вымытой коринки, дай хорошо увариться и, подавая, подбей однимъ или двумя яичными желтками.

СУПЪ ИЗЪ МОЛОКА И ПИВА.

47. Возьми бутылку пива и бутылку молока, и вскипяти; потомъ положи сахару, корицы, коринки, лимонной цедры

и дай еще покипѣть; а когда подавать, подбей двумя желтками и положи поджаренныхъ сухариковъ.

СУПЪ ПРИГОТОВЛЕННЫЙ ПО ФРАНЦУЗСКИ.

48. Возьми хорошій, крѣпкій кочанъ капусты, кольраби или, вмѣсто ея, простой рѣпы, моркови, всего поровну; шинкуй, прибавь пять мелко изрубленныхъ шампиньоновъ, кусокъ масла, положи въ кастрюлю, обжарь хорошенько; потомъ положи по немногу мускатнаго орѣшка и перцу, налей бульономъ и дай хорошо увариться. Къ этому супу приготовь бѣлый хлѣбъ слѣдующимъ образомъ: сръзавъ корку, нарежь ломтиковъ, толщиною въ палецъ, размочи въ молокѣ, слегка выжми, обваляй въ яицахъ и толченыхъ сухаряхъ, обжарь въ маслѣ. Подавая супъ, опусти хлѣбъ въ суповую чашку.

СУПЪ НА ПОДОБИЕ ЧЕРЕПАХОВАГО.

49. Сваривъ телячью головку до над-

лежащей спѣлости, вынь изъ бульона, въ которомъ она варилась, поставь до другаго дня въ холодное мѣсто; бульонъ также спрячь. Потомъ обобравъ мясо съ костей, изрѣжь въ небольшіе кусочки. Затѣмъ возьми пять луковицъ, нарѣжь кружечками, поджарь въ маслѣ докрасна, прибавь ложку муки, соли и перцу и еще поджарь, а когда хорошо ужаришь, положи въ бульонъ, въ которомъ варилась голова, поставь на огонь и дай кипѣть. Послѣ этого положи туда мясо, нарѣзанное кусочками, и вари до тѣхъ поръ, пока мясо почти совсѣмъ разварится; тогда процѣди сквозь сито, влей полбутылки мадеры, выжми сокъ изъ четырехъ лимоновъ, положи полдюжины сморчковъ, разрѣзанныхъ на-четверо и сваренныхъ въ бульонѣ; прокипятивъ со всѣмъ этимъ разъ, подбей двумя яичными желтками.

СУПЪ ИЗЪ РЯБЧИКОВЪ.

50. Возьми шесть рябчиковъ, растопи

въ кастрюлѣ кусокъ масла съ куриное яйцо, положи въ масло трехъ цѣлыхъ рябчиковъ, а отъ остальныхъ трехъ отними грудинки и также положи въ кастрюлю; жарь поворачивая, чтобы они зарумянились со всѣхъ сторонъ, а когда поспѣютъ, вынь. Потомъ въ ту же кастрюлю положи полфунта телятины и полфунта ветчины, изрѣзанныхъ ломтиками, пару луковицъ, нашингованныхъ гвоздикомъ, по корешку селерея, петрушки, и влей чумичку бульону, въ которомъ разболтай горсть муки; вари на небольшомъ огнѣ, пока все хорошо зарумянится. Хлупи или спинки и ножки отъ трехъ рябчиковъ истолки въ ступкѣ и положи тоже въ кастрюлю; наконецъ влей столько бульону, сколько нужно супу, дай кипѣть часа полтора, чтобы все хорошо уварилось, потомъ процѣди сквозь сито или цѣдилку. Вынувъ жилки изъ грудинокъ, оставленныхъ отъ трехъ рябчиковъ, истолки ихъ въ ступкѣ мягко. Затѣмъ растопи полфунта масла, возьми

три яйца цѣльные и два желтка, сдѣлай жидкую яишвицу, положи туда толченныя грудки, двѣ горсти тертаго бѣлаго хлѣба, полстакана сливокъ, немного соли, перцу, мускатнаго цвѣта, смѣшай все хорошенько, сдѣлай напробу клецки, чтобы узнать не будутъ ли онѣ развариваться и довольно ли нѣжны; когда онѣ развариваются, прибавь цѣлое яйцо и еще два желтка, а если не очень нѣжны, положи немного масла. Наконецъ клади въ кипящій ключемъ супъ, съ чайной серебрянной ложки, маленькія фрикадели и снимай пѣну. Оставшихся трехъ рябчиковъ разними на части, положи въ миску, фрикадели выбери изъ супу шумовкою, также положи въ миску, и вылей на нихъ супъ сквозь частое сито.

ПОХЛЕБКА ИЗЪ РУБЦОВЪ.

51. Взять, смотря по семейству, половину или третью часть хорошо вычищенного рубца, поставить варить въ горшкѣ; когда довольно уварится и будетъ мягокъ,

вынуть, изрѣзать мелкими, продолговатыми кусочками или изрубить; бульонъ процѣдить, прибавить мелко изрѣзанную луковицу, положить приготовленный рубецъ и луковицу въ бульонъ; когда начнетъ кипѣть, взять ложку масла и ложку муки, заправить, потомъ поставить вариться до обѣда.

СОЛЯНКА СЪ РЫЖИКАМИ.

52. Приготовя бульонъ изъ говядины, взять рыжиковъ, или груздей, вымыть, изрѣзать или изрубить, прибавить одну луковицу и положить въ бульонъ; когда уварится, заправить мукой съ масломъ.

СИБИРСКІЕ ЦЕЛЬШЕНИ.

53. Взявъ три фунта хорошей мягкой говядины, изрубить мелко, прибавить луковицу, перцу, мускатнаго орѣшка, соли и смѣшать хорошенько. Приготовя такимъ образомъ начинку, взять два яйца и чайную чашку холодной воды; смѣшавъ яй-

цы съ водою , положить немного соли и замѣсить крутое тѣсто, такъ, чтобы можно было его рассучивать. Потомъ раздѣлить тѣсто на нѣсколько частей, раскатать скалкою въ тоненькіе сочни, какія дѣлаются для лапши, только немного потолще; изъ приготовленныхъ пластовъ вырѣзать рюмкою кружки, или нарѣзать четырехугольные квадратцы , положивъ на каждый приготовленной изъ говядины начинки, защипывать его и класть на сито. Когда пельмени готовы, процѣдить бульонъ, приготовленный уже прежде изъ говядины; давъ ему закипѣть, класть по немногу пельмени; прокипѣвъ раза два ключемъ, они готовы. Пельмени варятъ обыкновенно передъ обѣдомъ: имъ не нужно упрѣвать, какъ другимъ похлебкамъ, и прокипѣвши на плитѣ или очагѣ раза два, они готовы. Квадратцы защипываются слѣдующимъ образомъ: нарѣзавъ тѣсто, кладутъ на каждый квадратъ начинку, перегибаютъ косякомъ и защипываютъ; по-

томъ два конца еще защищываютъ такъ какъ ушки постные и съ рыбою. Можно варить пельмени просто въ водѣ, но въ бульонѣ онѣ вкуснѣе. Въ Сибири онѣ одно изъ любимыхъ блюдъ. Зимой, приготовляя ихъ, замораживаютъ и берутъ съ собою въ дорогу. Гдѣ нѣтъ готоваго кушанья, стоитъ только вскипятить воду, положить туда пельменей и чрезъ полчаса готово сытное, вкусное блюдо.

ПОХЛЕБКА ИЗЪ ПОТРОХОВЪ.

54. Вычистивъ и перемывъ потроха гусиные, утиные, или другой птицы, какіе случатся, положить въ кастрюлю или горшокъ, варить до тѣхъ поръ, пока они хорошо уварятся; тогда положить кореньевъ и рису, или какихъ угодно крупъ; можно прибавлять фаршъ изъ говядины, но заправлять ни чѣмъ не нужно.

ПОХЛЕБКА ИЗЪ ПОЧЕКЪ.

55. Взявъ пару почекъ и говядины грудины фунта полтора, налить водою;

когда бульонъ уварится, процѣдить, потомъ искрошить 10 огурцовъ и луковицу, положить въ бульонъ, вмѣстѣ съ почками, которыя тоже изрѣзать въ мелкіе куски и туда же положить говядину; когда закипитъ, заправить мукой съ масломъ и дать вариться до обѣда.

СОЛЯНКА.

56. Нарѣжь сухариками ветчины и говядины, нашинкуй луку и огурцовъ, прибавь кислой капусты, поджарь въ маслѣ, налей хорошимъ бульономъ. Потомъ выбравъ изъ селедки кости, искроши, положи въ бульонъ; приправь кислымъ квасомъ, посыпь рубленнымъ укропомъ; подавая на столъ, подболтай сметаной.

МОСКОВСКАЯ СОЛЯНКА ИЗЪ ОСЕТРИНЫ.

57. Нарѣжь небольшими кусочками, сколько угодно, осетрины и вымой ее почище. Потомъ возьми кислой шинкованной капусты, исшинкуй двѣ луковицы, по-

ложи вмѣстѣ съ капустой въ кастрюлю, влей двѣ ложки маковаго масла, поджарь хорошенько, подправь, по пропорціи, мукой, налей бульономъ. Наконецъ положи изрѣзанную рыбу и полфунта хорошей зернистой икры, размѣшай все это хорошенько, прибавь лавроваго листу, толченаго перцу, мускатнаго орѣшка, вари до спѣлости. Передъ обѣдомъ разогрѣй чистую сковороду и вылей на нее солянку.

СОЛЯНКА ИЗЪ ЩУКИ.

58. Взять шинкованной или рубленной кислой капусты, искрошить луковицу, положить ложку масла, стереть, выложить на глубокую сковороду, подлить стаканъ квасу, поставить въ вольную печь, мѣшать чтобъ не пригорѣло. Свѣжепросольную щуку обвалить въ мукѣ съ масломъ, поджарить, положивъ въ капусту; если мало бульону, подлить, сколько нужно, рыбнаго бульону, квасу или воды, посыпать немного перцомъ, поставить въ печь и дать

хорошенько упрѣть. Солянку можно дѣлать изъ всякой солевой рыбы; надобно только намочить ее съ вечера, и потомъ поступать какъ сказано выше.

УШКИ ПОСТНЫЕ.

59. Сварить грибовъ, откинуть на сито, мелко изрубить вмѣстѣ съ лукомъ, смѣшать съ крутой гречневой кашей и поджарить съ постнымъ масломъ, въ кастрюлѣ. Тѣсто для ушковъ готовить такое же, какъ для лапши, только не столь крутое, и раскатывать нѣсколько толще. Сдѣлавъ ушки, вскипятить грибной бульонъ, опустить въ него ушки и дать кипѣть, чтобы уварились

ПИРОЖКИ КЪ СУПУ.

1. Возьми стаканъ холодной воды, разбей съ однимъ яйцомъ, прибавь половину мускатнаго орѣшка, мелко натертаго или истолченаго, кусочекъ масла съ грецкій орѣхъ, замѣси довольно крутое тѣсто, разомни его хорошенько, потомъ рассучивъ какъ можно тоньше (какъ на лапшу); положивъ на одинъ конецъ начинки, закрой, обрѣжь рѣзцомъ, обжарь въ маслѣ. Если начинка изъ говядины, то приготовь ее такимъ образомъ: изрубивъ филейной говядины, сколько потребно, обжарь въ маслѣ, потомъ еще поруби; когда же изъ моркови, то сваривъ морковь, изруби,

положи изрубленныхъ яицъ и еще вмѣстѣ поруби; а если изъ капусты, то капусту, обдавъ кипяткомъ, выжми, изруби, прибавь крутосваренныхъ и мелкоизрубленныхъ яицъ и немного масла.

2. Сдѣлай слоеное тѣсто, раскатай толщиною въ палецъ, нарѣжь стаканомъ кружковъ; положивъ на одинъ кружокъ начинки, накрой другимъ; передѣлавъ, положи на листъ, вымажь яйцами и посади въ печь. Можно изъ этого тѣста дѣлать маленькіе пирожки, т. е. кому какъ угодно. Лучшая начинка для этихъ пирожковъ слѣдующая: взявъ изъ филея говядины, изруби, поджарь въ маслѣ, потомъ смѣшай съ рубленными яйцами, посоли, посыпь перцу и мускатнаго орѣшка и поруби еще все вмѣстѣ.

3. Возьми одно или два яйца, сбей желтокъ съ бѣлкомъ, посоли, замѣси крутое тѣсто, какое обыкновенно дѣлаютъ на лапшу; потомъ положи кусокъ масла съ куриное яйцо, умни хорошенько, рассучи

и наделай не большихъ пирожковъ съ какой угодно начинкой, вымажь яйцами и посади въ печь.

4. Напикн тоненькихъ молочныхъ блиновъ, обрѣжь обгорѣлые края ножницами; приготовь какую угодно начинку, положи на блинъ, загни съ четырехъ сторонъ, потомъ перегни на-двое, обваляй въ яйцахъ, посыпь сухарями и изжарь на маслѣ.

КОРОЛЕВСКІЕ ПИРОЖКИ СЪ КИСТОЧКАМИ.

5. Возьми полтора фунта муки, стаканъ сливокъ, одно яйцо и четверть фунта масла; прибавь, по вкусу, соли, замѣси крутое тѣсто, расечи товко; вырѣжь, по чайному блюду, кружки, обрѣзывая рѣзцомъ, потомъ надрѣжь края, шириною въ палецъ, какъ можно мельче, какъ обыкновенно нарѣзываютъ конфектные бумажки. Фаршъ приготовь изъ телятины или говядины слѣдующимъ образомъ: говядину или телятину изрубь мягко, поджарь на сковородѣ съ ложкою

масла, потомъ еще поруби, прибавь четыре круто-сваренныя и мелко-изрубленныя яйца, немного зеленого укропу, посоли и смѣшавъ все хорошо, наложи на приготовленные кружки по-немногу фаршу; потомъ собравъ всё края въ кучку, защипи пониже надрѣзанныхъ краевъ; тогда пирогъ будетъ имѣть круглую форму, а надрѣзанные края образуютъ по срединѣ кисточку. Наконецъ обмажь пирогъ яйцомъ, обсыпь сухарями и изжарь въ кастрюлѣ въ горячемъ маслѣ.

СПУСКИЕ ПИРОЖКИ.

6. На бутылку молока положить шесть яицъ, и на дрожжахъ замѣсить тѣсто, некрутое, такъ, чтобы можно было брать его ложкою. Бить мутовкой или весломъ, поставь въ теплое мѣсто; дать подняться раза три (бить послѣ каждого раза весломъ). Начинку приготовь изъ говядины или изъ яицъ. Перетопленное коровье масло распустить въ кастрюлѣ, дать

закипѣть ключемъ, взять ложкою тѣста, положить на доску или настоль, обсыпанный мукою, наложить начинку, зашпатель, опустить въ масло, потряхивая кастрюльку и переворачивая пироги, а вынимая, класть на сито.

ГРѢВКИ.

7. Грѣвки изъ гречневой каши приготавливаются слѣдующимъ образомъ: сваривъ негустую гречневую кашу, застуди, выливъ въ глубокія тарелки; потомъ нарѣжь во всю длину ломтиковъ, въ два пальца толщиною, разрѣжь каждый ломоть на—двое и обжарь съ обѣихъ сторонъ въ маслѣ.

8. Разваривъ рисъ въ бульонѣ домягка, не очень круто, вылей на плоское блюдо; когда застынетъ, нарѣжь стаканомъ кружковъ, обваляй въ яйцахъ, посыпь толчеными сухарями и обжарь въ маслѣ.

КЛЕЦКИ.

КЛЕЦКИ ИЗЪ БѢЛАГО ХЛѢБА.

1. Возьми четыре ломтика бѣлаго хлѣба, обрѣжь корку, размочи ихъ въ молоко и выжми досуха; положи въ кастрюлю масла, растопи, положи въ него размоченный хлѣбъ и дай на жару погрѣть, непрерывно мѣшая; потомъ простуди, разболтай пять яицъ, положи понемногу соли и мускатнаго цвѣта, и смѣшай съ хлѣбомъ. Если будетъ жидко, то прибавь мелко толченыхъ сухарей, а когда клецки будутъ густы, прибавь сливокъ.

КЛЕЦКИ ИЗЪ МАННЫХЪ КРУПЪ.

3. Возьми ложку чухонскаго масла, три до тѣхъ поръ, пока побѣлѣетъ; потомъ, продолжая тереть, положи одно за другимъ три яйца, двѣ ложки муки и три ложки манныхъ крупъ; растирай, пока все хорошо смѣшается.

КИСЛЫЯ КЛЕЦКИ.

3. Обжарь въ коровьемъ маслѣ бѣлаго хлѣба, накрошеннаго въ жеребейки, чтобъ зарумянился; когда остынетъ, разотри его съ прибавкою нѣсколькихъ яицъ, сливокъ, муки, мускатнаго цвѣта, коришки, рубленнаго шарлоту (родъ луку), а за неимѣніемъ—простаго луку, и замѣси довольно крутое тѣсто. Потомъ вскипяти уксусу съ прибавкою сахара, бери ложкою клецки и клади въ уксусъ; но не допускай сильно кипѣть.

ХЛѢБНЫЯ КЛЕЦКИ.

4. Возьми черствый бѣлый хлѣбъ, изо-

три его мелко на теркѣ, протри сквозь рѣшето, влей на него растопленного коровьяго масла, сколько будетъ потребно, и смѣшай вмѣстѣ; потомъ положи два или три яйца и сотри хорошенько съ хлѣбомъ: если яицъ будетъ мало, то прибавь еще, да сверхъ того особо два желтка яичные, посоли, посыпь мускатнаго цвѣта, и вымѣшай, чтобъ было не густое тѣсто.

МОЗГОВЫЯ КЛЕЦКИ.

5. Возьми мозгу изъ говяжьихъ костей, нѣсколько яицъ, двѣ ложки муки, посыпь имбирю, перцу, мускатнаго цвѣта и замѣси тѣсто; изъ этого тѣста надѣлай клецокъ и отвари въ бульонѣ.

КЛЕЦКИ ИЗЪ ВИШЕНЪ.

6. Отваривъ вишни въ водѣ, протри сквозь сито, смѣшай съ тертымъ бѣлымъ хлѣбомъ, положи, по вкусу, сахару, корицы, прибавь яицъ, замѣси тѣсто, передѣлай въ клецки и обжарь въ маслѣ.

СКОРОСПѢЛЫЯ КЛЕЦКИ.

7. Ложку чухонскаго масла разотри до-бѣла, положи одно за другимъ три яйца, пять ложекъ крупчатой муки и мѣшай, пока разотрутся всѣ крупинки. Передъ обѣдомъ опусти въ кипящій ключемъ супъ.

МЯСНЫЯ КЛЕЦКИ.

8. Возьми остатокъ вареной говядины, или телятины, и очень мелко изруби, прибавь крошеннаго луку, петрушки и мускатнаго цвѣта; перемѣшай хорошенъко, положи нѣсколько яицъ, тертаго бѣлаго хлѣба, гвоздики и соли, передѣлай этотъ фаршъ въ клецки и обжарь ихъ въ маслѣ.

КЛЕЦКИ ИЗЪ ТВОРОГУ.

9. Возьми свѣжаго творогу, разотри его мягко, чтобъ не было комковъ, потомъ вмѣшай въ него мало по малу нѣсколько яицъ, прибавь сахару, мускатнаго цвѣта и соли, также нѣсколько ложекъ муки; сдѣлай клецки и обжарь въ маслѣ.

КЛЕЦКИ ИЗЪ ЯБЛОКОВЪ.

10. Очистивъ яблоки, отваривъ въ водѣ домягка, протри сквозь сито, прибавь, по пропорціи, крупичатой муки, сахару, корицы и коринки, замѣси на яйцахъ и обжарь въ маслѣ.

ФАРШЪ.

ФАРШЪ ДЛЯ СУПУ.

1. Возьми мякоти телятины, очисти отъ жилокъ и перепонокъ, нарѣжь маленькими кусочками, положи вполонину противъ телятины почечнаго сала, также нарѣзаннаго ухариками, или, если можно достать, мозгу изъ говяжьихъ костей; все это изруби въ тѣсто. Потомъ, на два фунта рубленнаго мяса съ саломъ, возьми четыре ломтя бѣлаго хлѣба, обрѣжь корку, два ломтя размочи въ молоко, выжми досуха, а два ломтя подсуши и изотри на теркѣ; положи въ мясо, выпусти туда же шесть яицъ, посоли, положи цедру съ одного ли-

мона, мускатнаго цвѣта и перцу и еще поруби хорошенько; если окажется густо, прибавь яицъ, но главное, чтобы фаршъ былъ изрубленъ какъ можно мягче. Фаршу этого дѣлать можно больше или меньше противъ показаннаго количества, т. е. кому сколько потребно. Изъ него дѣлають фрикадели, клецки, или скатавъ наподобіе толстой калбасы и отваривъ въ бульонѣ, нарѣзываютъ его ломтиками, сухариками, квадрадцами и другими подобными штучками. Употребляется онъ также въ пастеты и пироги; только тогда надобно развести его яйцами.

ФАРШЪ ДЛЯ НАЧИНКИ.

2. Этотъ фаршъ готовится такъ же, какъ предыдущій, съ тою только разницею, что весь хлѣбъ размачивается въ молокѣ, а вмѣсто сырыхъ яицъ дѣлается въ жидкую смятку яичница такимъ образомъ: выпусти въ чашку яйца, сбей ложкой, растопи на сковородѣ кусокъ масла, влей

яйца и поставь на нѣсколько минутъ на огонь, потомъ вмѣшай въ изрубленный съ хлѣбомъ фаршъ, прибавь нѣсколько сырыхъ яицъ и еще поруби хорошенько. Когда будетъ мягко, посоли, положи мелко изрубленной свѣжей лимонной корки, мускатнаго цвѣта, горсть мелко рубленнаго шалоту, или простаго луку, и руби до тѣхъ поръ, пока все смѣшается вмѣстѣ и превратится въ жидкое тѣсто. Если же окажется густо, разведи сливками или молокомъ, ибо фаршъ, который не будетъ вариться въ жидкомъ видѣ, можно сдѣлать такимъ нѣжнымъ, какъ кому угодно. Фаршемъ этимъ можно фаршировать птицу, телятину, баранину, языки, овощи, яйца; также употребляютъ его для начинки въ разные пироги.

**ФАРШЪ ДЛЯ ХОЛОДНЫХЪ ПИРОГОВЪ, ПАСТЕТОВЪ
И ДЛЯ НАЧИНКИ ПТИЦЪ.**

3. Возьми, сколько потребно, жареной телятины отъ задней ноги, а отъ жареныхъ

куриць хлупи или бѣлое мясо, а если ничего изъ вышеупомянутаго не случится, то возьми кусокъ сырой телятины отъ задней ноги, наръжь жеребейками, прибавь двѣ луковицы, мелко искрошенные, рубленной зеленой петрушки и кусокъ масла, положи на сковороду и жарь, безпрерывно мѣшавшая, пока мясо затвердѣетъ и кровь окрѣпнетъ; потомъ поруби, прибавь чухонскаго масла вполовину противъ мяса, немного размоченнаго и выжатаго досуха бѣлаго хлѣба, нѣсколько яичницы и сырыхъ яицъ, толченныхъ сухарей, соли, мелко нарубленной свѣжей лимонной корки, тертаго муската, и руби все до тѣхъ поръ, пока превратится въ тѣсто.

ФАРШЪ ИЗЪ РЫБЫ.

4. Взявъ какой угодно рыбы, вычисти, выпотроши, вымой хорошенько, сдери кожу, сними мясо съ костей изруби, прибавь вполовину противъ рыбы тертаго бѣлаго хлѣба, также немного размочен-

наго въ молоко и выжатаго досуха хлѣба, коровьяго масла по пропорціи, но чтобъ было довольно масляно; вѣсколько яицъ, сколько нужно по количеству рыбы; посоли, посыпь мускату, положи мелко изрубленной зеленой петрушки, цедру съ одного лимона, потомъ руби, пока будетъ мягко, какъ тѣсто.

ФАРШЪ ИЗЪ ПЕЧЕНОКЪ.

5. Когда приготавлиаешь пастеть съ дикою или съ дворовою птицею, то должно печенки и пупки очистить, у пупковъ твердую кожу содрать и чисто вымыть, и сырые крупно изрубить, или, положи въ кастрюлю, налить немного воды, прибавить жеребейками изрѣзаннаго свиного сала, двѣ цѣлыя луковицы, дать всему одинъ разъ вскипѣть, откинуть на сито, чтобъ стекла вода; а потомъ съ лукомъ мелко изрубить, посолить, положить мелко на-рѣзанной лимонной корки, тертаго бѣлаго хлѣба, два яйца, ложку-другую сливокъ

или молока, и ещ рубить, пока будетъ мягко.

ФАРШЪ ВЕТЧИНЫЙ.

6. Возьми, сколько надобно, ветчины, нарѣжь вмѣстѣ съ саломъ жеребейками, потомъ, наливъ водою, съ двумя цѣльными луковичами поставь на огонь, дай одинъ разъ вскипѣть, изруби съ лукомъ мелко, положи зеленой рубленной петрушки, лимонной корки, тер аго размоченнаго бѣлаго хлѣба, яицъ, свѣжаго чухонскаго масла, и все вмѣстѣ руби, пока будетъ мягко, какъ тѣсто.

ФАРШЪ ХЛѢБНЫЙ.

7. Возьми шесть яицъ, выпусти въ чашку, растопи въ кастрюлѣ кусокъ масла; вылей яйца, дай постоять нѣсколько минутъ на жару, чтобъ вышла жидкая яичница, а когда она будетъ готова, разотри ее хорошенько, прибавь горсти двѣ тертаго бѣлаго хлѣба, рубленной зеленой

петрушки, мушкатнаго цвѣта, соли, два сырыхъ яйца, ложки двѣ сливокъ, рубленыхъ шампиньоновъ и все хорошенько разотри. Фаршемъ этимъ можно начинять телячью и ягнячью грудину, куръ и цыплятъ; а если хочешь наливать фаршемъ курицу между кожею и мясомъ, тогда разведи его пожиже яйцами или молокомъ.

КУЛИСЪ.



БѢЛЫЙ КУЛИСЪ.

Распусти въ кастрюлѣ четверть фунта чухонскаго масла, положи муки, чтобъ было довольно густо, поставь на огонь, мѣшай лопаткою, и когда мука обжарится, разведи бульономъ, положи кореньевъ: моркови, петрушки, селдерея, лавроваго листа, дай хорошо увариться, процѣди сквозь частое сито и сохраняй для употребленія.

КРАСНЫЙ КУЛИСЪ.

Распусти четверть фунта масла, всыпь муки, поджарь докрасна, помѣшивая, чтобъ не пригорѣло; налей бульономъ и дай ки-

пѣть часъ; поджарь двѣ искрошенные луковицы въ коровьемъ маслѣ докрасна, опусти въ бульонъ, прокипяти и процѣди сквозь сито.

ВЕТЧИНЫЙ КУЛИСЪ.

Возьми ломтика два копченой ветчины, изруби мелко съ сырымъ или варенымъ мясомъ, положи размоченной въ водѣ и опять выжатой досуха, булки, два густосваренныя яйца, и все вмѣстѣ истолки въ ступкѣ домягка. Потомъ растопи на сковородѣ ложку масла, сотри съ мукою, поджарь докрасна, разведи бульономъ, прибавь луку, лавроваго листу и туда же опусти толченное мясо; жарь на довольно сильномъ огнѣ, мѣшая непрерывно, а когда хорошо ужарится, налей бульономъ, дай еще кипѣть полчаса и процѣди сквозь сито.

РАКОВЫЙ КУЛИСЪ.

Истолки раковые черепки, клешни и

ножки въ ступкѣ, жарь въ коровьемъ маслѣ, пока оно не примѣтъ красноватаго цвѣта; тогда положи, по пропорціи, муки и съ мукою еще поджарь, непрерывно мѣшая, а потомъ поставь на легкій жарь, чтобъ все хорошо пропиталось масломъ. Наконецъ влей раковаго отвару столько, сколько должно быть кулису, и дай кипѣть съ полчаса ключемъ, затѣмъ; процѣди сквозь сито.

РАКОВОЕ МАСЛО.

Черепки и клешни раковые истолки мелко и, по пропорціи скорлупъ, положи коровьяго масла въ кастрюлю, дай закипѣть; тогда опусти въ него раковые черепки и жарь довольно времени, помѣшивая поременно; прибавь двѣ цѣльныя луковицы и горсть рубленной зеленой петрушки, а когда все хорошо ужарится, влей туда немного

бульону и еще покипяти Затѣмъ процѣди сквозь сито, гущу вы ави ложкою, и когда остынетъ, то засты шее нзверху раковое масло собери, пере опи и сохраняй для употребленія.

КЛЕРЪ.

ПИВНОЙ КЛЕРЪ.

Возьми крупичатой просѣянной муки, замѣси на пивѣ густое тѣсто; послѣ того по пропорціи, на примѣръ на полфунта муки, положи три или четыре сырыхъ яйца, но не всѣ вдругъ, а вмѣшивая яйцо за яйцомъ въ тѣсто, замѣ анное на ливѣ; потомъ прибавь ложку дрожжей, поставь тѣсто въ тепломъ мѣстѣ, чтобы оно возшло. Надобно наблюдать, чтобы тѣсто было ни жидко, ни густо, а такъ, какъ дѣлають его для блиновъ или немного гуще.

ЯИЧНЫЙ КЛЕРЪ.

Возьми на двѣ горсти муки небольшую горсть мелкотолченнаго сахару и три яичные бѣлка; разболтавъ бѣлки, замѣси на нихъ тѣсто изъ муки и сахару, чтобы оно было довольно густо, и потомъ разведи бѣлымъ виномъ не очень жидко.

БРЕЗЪ (ДУШЕНОЕ МЯСО).

БѢЛЫЙ БРЕЗЪ.

Положи въ кастрюлю шпеку (свинаго соленого, провѣшанаго сала), нарѣзаннаго тоненькими ломтиками, корня по два петрушки, селдерея, пастернаку, лавроваго листу, зеренъ двадцать горошчатого перцу и пять гвоздичекъ; налей бульономъ, вскипяти и положи вариться въ брезъ курицу, утку, телятину или говядину, что угодно. вмѣсто бульону, по нуждѣ, можно наливать горячею водою.

СУХОЙ БРЕЗЪ.*

Вынувъ вполовину готовое изъ бреза

* Брезъ называется сухимъ, когда птицу или мясо жарятъ безъ бульона, обложивъ шпекомъ и кореньями.

или бульона, положи на сковороду или въ плафонъ (крышка у кастрюли съ ручкой), облей саломъ, накрой шпекомъ и разными мелкоизрѣзанными кореньями и лавровымъ листомъ и поставь въ печь. Это называется *принустить въ сухомъ брезь*.

БѢЛОЕ КИСЛОЕ ЖЕЛЕ.

Возьми хорошаго бѣлаго бульону (лучше, если можно, изъ телячьихъ ножекъ) одинъ стаканъ, смѣшай съ стаканомъ уксусу и стаканомъ прованскаго масла, взбивай вѣничкомъ до тѣхъ поръ, пока желе побѣлѣетъ и будетъ густо. Желе это употребляютъ для украшенія холодныхъ и другихъ блюдъ.

ХОЛОДНЫЯ БЛЮДА.

ГАЛАНТИРЪ.

1. Возьми телячью голову и ноги, вымой хорошенько, отдѣли нижнюю челюсть, вырѣзавши языкъ; вычисти, вымой его и положи все въ кастрюлю, поставь на огонь, увари домягка, процѣди въ другую кастрюлю; потомъ накроши корня по два петрушки, селдерея, моркови, луку, пастернаку и рѣпы, опусти въ бульонъ, прибавь лавроваго листа, горошчатого перцу, гвоздики, корицы и мускатнаго цвѣта или мускатнаго орѣшка, чайную чашку уксусу и кипяти часа полтора. Наконецъ, отдѣ-

ливъ отъ осьми яицъ бѣлки, вылей въ особую кастрюлю, взбей вѣничкомъ въ густую пѣну, влей въ кипящій галантирь, и снизу вверхъ непрерывно подымай поварскою ложкою до тѣхъ поръ, пока бѣлокъ весь раздѣлится; потомъ отнявъ отъ огня, влей стаканъ холодной воды, дай немного постоять; чтобы галантирь очистился, пропусти раза два сквозь салфетку, дабы онъ былъ совершенно чистъ и свѣтеть. Имъ можно заливать всякую живность, какъ то: дворовую и дикую птицу, поросятъ, языки, всякую рыбу, убирать холодныя блюда, выливая въ маленькія формы, или, накарбовавъ различными манерами, украшать винигреты.

ОСЕТРИНА ПОДЪ ГАЛАНТИРОМЪ.

2. Сваривъ звѣно осетрины, выложи на блюдо; потомъ развари четверть фунта осетроваго клею въ водѣ, смѣшай съ бульономъ, положи въ бульонъ луку, кореньевъ, лавроваго листу, гвоздики, пер-

цу горошчатого, корицы, бутылку бѣлаго винограднаго вина, чайную ложку уксусу и четверть фунта паюсной икры, нарѣзанной сухариками, одинъ лимонъ, изрѣзанный кружками; разбей все хорошенько вѣничкомъ, подцвѣти сахаромъ, подожженнымъ докрасна, поставь на плиту и дай кипѣть. Когда галантирь уварится и сдѣлается свѣтелъ, процѣди сквозь салфетку; сначала онъ будетъ мутновать; тогда его должно въ другой разъ пропустить сквозь салфетку въ чистую посудину, а если и еще не будетъ совершенно чистъ, пропустить въ третій разъ. Наконецъ влей въ кастрюлю очищеннаго галантиру стакана два и застуди; по застуженному убери капорцами, оливками, вынувъ изъ нихъ кости, карбованною вареною морковью, фигурно вырѣзанною свеклою, круто-сваренными и нарѣзанными кружечками яйцами, посыпь зеленою рубленною петрушкою, сбей галантиромъ, а на это, когда застынетъ галантирь, положи осетрину, и нарѣзавъ

небольшими ломтиками, залей галантиромъ и застуди. Передъ тѣмъ, какъ подавать на столъ, опусти кастрюлю на минуту въ горячую воду, чтобъ лучше вышелъ галантиръ, выложи на блюдо, обложи кругомъ чистымъ галантиромъ, который можно застудить въ рюмкахъ или въ маленькихъ формахъ; также убри края блюда фигурно-вырѣзанными штучками изъ чистаго галантиру. Точно также готовится галантиръ изъ всякой рыбы, дичины, живности и поросенка. Живность и дичину заливаютъ вареную и жареную, а поросенка заливается только вареный.

ПАНИРОВАННАЯ ГОВЯДИНА.

3. Возьми хорошую часть говядины, свари ее просто въ водѣ, чтобы бульонъ можно было употребить на супъ или на что нибудь другое; потомъ возьми поровну мелконатертаго сухаго ржанаго хлѣба и тертаго же бѣлаго хлѣба, смотря по

количеству говядины. Когда мясо поспѣетъ, вынь его изъ бульона и положи на противень; смѣшанный хлѣбъ смочи растопленнымъ коровьимъ масломъ и въ палецъ толщиною облѣпи говядину, подлей немного снятаго съ бульона говяжьего жира, поставь въ печь и дай хорошо зарумяниться. *Подливка* къ ней готовится слѣдующая: возьми чухонскаго масла, растопи на сковородѣ, положи двѣ ложки муки, поджарь немного, потомъ выложи въ кастрюлю, разведи двумя стаканами краснаго вина, прибавь нетолченой корицы, гвоздики, лимонной корки, мелконашинкованной, явроваго листу, и дай повариться; когда начнетъ густѣть, сними съ огня и подлей подъ говядину.

ЗАЛИВНЫЕ КАРПЫ.

4. Карповъ чисто оскоблить, выпотрошить и хорошо вымыть; потомъ, подсолить, дать имъ полежать часа два. Между-тѣмъ разварить четверть фунта оленьяго рогу въ водѣ, карповъ вымыть, по-

ложить въ кастрюлю, налить водою пополамъ съ уксуомъ и туда же влить процеженный сквозь салфетку отваръ оленьяго рогу; налить всего этого столько, чтобъ покрыло карповъ; прибавить гвоздики, корицы, лимонной корки, лавроваго листа и варить до спѣлости; напоследокъ выложить рыбу на блюдо, а жижу процѣдить на нее сквозь салфетку и такъ застудить. Такимъ образомъ можно готовить всякую рыбу.

ВАРЕННЫЕ КАРАСИ.

5. Караси оскобли, выпотроши, наблюдая, чтобъ не раздавить желчи, и если они велики, разрѣжь ихъ пополамъ, а не очень крупныхъ оставь цѣлыми; свари въ соленной водѣ. Потомъ положи карасей на блюдо; обсыпь зеленою рубленною петрушкою и подавай съ растопленнымъ коровьимъ масломъ,

ГОВЯДИНА ПО-КОРОЛЕВСКИ.

6. Возьми хорошую часть мякоти отъ

сѣбка, нашпигуй ветчиннымъ саломъ, об-
валяй въ мелко-изрубленной петрушечной
зелени, мукъ, перцѣ и соли. Уложи дно
кастрюли тоненькими ломтиками шпеку,
лавровымъ листомъ и разными кореньями;
на это положи говядину, посыпь пряно-
стями; положи туда же, смотря по вели-
чинѣ говядины, четыре или шесть теля-
чьихъ ножекъ; накрой сверху ломтиками
ветчиннаго сала, закрой плотно кастрюлю
крышкою, вливъ сначала стаканъ бульону,
и поставь въ печь, чтобъ уварилась ис-
подоволь. Когда довольно уварится, влей
бутылку краснаго вина, стаканъ уксусу и
еще вари часъ; потомъ вынь говядину и
ножки; соусъ, въ которомъ варилась го-
вядина, очисти яичными бѣлками, т. е.
сбивъ бѣлокъ въ пѣну, опусти въ буль-
онъ или соусъ, и поваренною ложкою сли-
вай снизу вверхъ, пока бѣлокъ весь ра-
зойдется; дай немного постоять, а потомъ
процѣди сквозь салфетку, вылей въ чис-
тую кастрюлю, положи туда же говядину,

вскипяти одинъ разъ; говядину выложи на блюдо и облей соусомъ.

ПАНИРОВАННЫЙ ОКОРОКЪ.

7. Положи окорокъ въ большую кастрюлю или въ котелокъ; налей воды, чтобы она покрыла его; прибавь лаврового листу, цѣльныхъ луковицъ, горошчатого перцу, горсти двѣ можжевеловыхъ ягодъ и со всѣмъ этимъ свари до спѣлости. Когда окорокъ будетъ готовъ, вынь изъ воды, сдери съ него кожу; тертый черныи и бѣлый хлѣбъ смѣшай вмѣстѣ, смочи растопленнымъ масломъ, прибавь два яйца, обмажь окорокъ въ полпальца толщиною, поставь въ печь и дай зарумяниться. Когда окорокъ вынешь изъ печи, положи на блюдо и облей темнымъ соусомъ.

СВѢЖІЙ ЯЗЫКЪ СЪ ЯБЛОКАМИ.

8. Свари въ солевой водѣ языкъ и, пока онъ еще горячъ, сними съ него кожу; потомъ разрѣжь вдоль надвое, растопи

на сковородѣ кусокъ масла; языкъ съ обѣихъ сторонъ поджарь, давъ ему хорошо зарумяниться. Испеки, сколько потребно, кислыхъ яблокъ, протри сквозь рѣшето, прибавь сахару, толченой корицы, небольшой кусокъ коровьяго масла, повари немного, выложи на блюдо, а на нихъ положи языкъ.

СОЛЕННЫЙ ЯЗЫКЪ.

9. Сваривъ языкъ до спѣлости, сними съ горячаго кожу; потомъ, очистивъ потребное количество картофеля, протри сквозь рѣшето, разведи, по пропорціи, сливками, выложи на блюдо, а на картофель положи языкъ. Дѣлаютъ также подъ соленый языкъ слѣдующій соусъ: развари въ бульонѣ полфунта горошка дѣмьятка, положи въ кастрюлю ложку масла, сотри съ ложкою муки, немного поджарь, разведи бульономъ, положи въ горохъ и вскипяти одинъ разъ. Языкъ надобно разрѣзать надвое, или нарѣзать ломтиками, уло-

жить кругомъ блюда, чтобы ломтикъ лежалъ на ломтикѣ, образовавъ родъ вѣнчика.

ТЕЛЯЧЬИ ЯЗЫКИ.

10 Сваривъ въ соленой водѣ телячьи языки, сними съ нихъ кожу, разрѣжь вдоль по срединѣ, не дорѣзывая понемногу по концамъ, и такъ разними ихъ, чтобъ имѣли видъ сердечекъ; потомъ возьми толченыхъ сухарей, смѣшай съ мелко-рубленною петрушкою, посоли, посыпь перцомъ. Языки надобно обмакнуть въ растопленное масло, обвалять въ сухаряхъ и поджарить съ обѣихъ сторонъ на сковородѣ въ маслѣ. Подливку приготовь слѣдующую: подожги коровьяго масла докрасна, прибавь, по пропорціи, бульона, сокъ изъ одного лимона, толченаго англійскаго перцу, повари немного, вылей въ соусникъ, поставь посрединѣ блюда, а языки разложи кругомъ.

ХОЛОДНЫЕ ОКУНИ.

11. Соскобливъ съ окуней чешую, вы-

потроши ихъ, вымой, свари въ соленой водѣ и облей слѣдующимъ соусомъ: возьми пять яичныхъ желтковъ, двѣ столовыя ложки прованскаго масла, сбей вмѣстѣ, прибавь чайную ложку мелко-толченаго сахару, бей до тѣхъ поръ, пока соусъ сдѣлается густъ и побѣлѣетъ, и облей имъ рыбу.

СВѢЖАЯ ЛОСОСИНА.

12. Если случится варить цѣлаго лосося, то сначала распластай его вдоль по спинѣ и позвоночныя кости вырѣжь, потроха выбери вонъ, разрѣжь совсѣмъ вдоль надвое, потомъ каждую половину нарѣжь пополамъ, вымой хорошенько, положи въ холодную воду и дай лежать часъ; тогда возьми уксусу пополамъ съ водою, посоли и вари въ этомъ лососину, снимая пѣну, а когда пѣна вся дѣлается соберется, положи цѣлыхъ луковицъ, горошчатого перцу, лавроваго листу, кореньевъ, и когда лососина поспѣваетъ, дай ей остынуть

въ отварѣ. Вынувъ изъ отвара, уложи на блюдо, сложивъ звѣньями вмѣстѣ, какъ бы рыба была цѣлая, и облей тѣмъ же соусомъ, который готовится для холодныхъ окуней; а если будешь подавать горячую, тогда подаютъ къ ней горчицу и уксусъ.

СВѢЖАЯ ОСЕТРИНА.

13. Взявъ звѣно осетрины, хорошенько вымой, помочи въ холодной водѣ, потомъ вари въ крутосоленой водѣ, а когда пѣна вся очистится, положи цѣльныхъ луковицъ, натыканыхъ гвоздикомъ, горошчатого перцу и зелени петрушки. Давъ рыбѣ поспѣть (но переварить не должно), снять съ огня, дать остынуть въ отварѣ, а собравшійся на отварѣ жиръ снять дѣчиста, потому что съ нимъ рыба приметъ противный вкусъ. Подавая на столъ, нарежь ломтиками, посыпь рубленною петрушкою, уложивъ вокругъ блюда, а въ середину поставь соусникъ съ соусомъ. Свѣжую лососину и

осетрину подавать можно съ ботвиньемъ. Къ свѣжей осетринѣ подается тотъ же соусъ, которымъ обливаютъ холодныхъ окуней. Подаютъ также съ слѣдующимъ соусомъ: возьми двѣ ложки прованскаго масла, полстакана уксусу; посели, посыпь перцу, положи столовую ложку горчицы; сбей вѣнчикомъ, чтобъ все хорошо соединилось, подавай въ особомъ судочкѣ, или облей рыбу

СОЛЕНАЯ ОСЕТРИНА ИЛИ БѢЛУЖИНА.

14. Возьми звѣно засольной осетрины или бѣлужины; если она очень солонa, вымочи въ квасу, а потомъ, отваривъ въ водѣ, подавай съ горчицею и уксусомъ, или съ ботвиньемъ.

ТРЕСКА.

15. Возьми потребное количество трески, помочи въ водѣ; дай стоять сутки; потомъ очисти, вымой, свари въ водѣ; откинь на сито, посыпь солью, накрой. Соусъ къ ней приготовь слѣдующій: круто-

сваренныя яйца изруби мелко; потребное количество коровьяго масла, растопивъ въ кастрюлѣ, вскипяти; положи въ масло горсть мелко-изрубленной зеленой петрушки и рубленныя яйца, и вылей въ судокъ.

ЗАПЕЧЕННЫЙ ОКОРОКЪ.

16. Возьми ржаной муки, замѣси на водѣ крутое тѣсто, раскатай толщиною въ палецъ, защипи въ это тѣсто окорокъ, поставь въ печь и дай хорошо ужариться. Когда ветчина поспѣетъ, сними тѣсто, очисти хорошенько, сдери кожу, подавай съ горчицею и уксусомъ, или едѣлай подъ нее изъ горошку соусъ.

БУЖЕНИНА.

17. Взявъ окорокъ хорошей свѣжей свинины, вымой его, вытри салфеткою, истыкай концомъ поварскаго ножа и эти мѣста нашпигуй чеснокомъ, разрѣзавъ каждый зубокъ пополамъ; по отрѣзу окорокъ натри чеснокомъ мягко истолченнымъ

и положи на сутки въ квасѣ. Потомъ, вынувъ изъ квасу, нарѣжь кожу клѣточками, посыпь солью, поставь въ печь и когда зарумянится съ одной стороны, переверни на другую. Подавай съ уксусомъ и горчицею или съ темнымъ соусомъ.

ПОРОСЕНОКЪ.

18. Свари поросенка въ соленой водѣ съ лукомъ, укропомъ и чеберомъ, разными, уложи на блюдо, посыпь рубленою петрушкою и рубленными яйцами. Потомъ возьми стаканъ сметаны, чайную чашку сливокъ и чайную чашку тертаго хрѣву, смѣшай все вмѣстѣ и подавай въ особомъ судочкѣ.

СОЛОНИНА.

19. Возьми часть солонины, свари въ водѣ домагка, и когда будетъ готова, вынь, очисти, положи на блюдо, посыпь зеленымъ рубленнымъ укропомъ или петрушкою. Потомъ возьми стакана полтора сметаны,

чайную чашку тертаго хрѣву, смѣшай вмѣстѣ и облей солонину.

СТУДЕНЬ.

20. Возьми бычачьи ноги, хорошо вычищенные, положи въ горшокъ, налей столько воды, чтобы она покрыла ноги; положи горошчатого перцу, гвоздики и лаврового листу, посоли, обвяжи горшокъ бумагою, накрой крышкою, поставь въ жарко натопленную печь, дай стоять часовъ пять, чтобъ мясо отстало отъ костей и почти разварилось. Потомъ, вынувъ изъ печи, выбери кости, бульонъ процѣди сквозь сито, а когда бульонъ стечетъ, то оставшееся мясо изруби мелко. За тѣмъ возьми хорошей формы чашку, соусникъ или форму, уложи дно вареною, наръзанною кружечками морковью, круто сваренными, разръзанными пополамъ, или наръзанными кружками яйцами, лимономъ, посыпь рубленою зеленью петрушки, влей сквозь салфетку бульон устакана два и

застуди. Остальной бульонъ также процѣди сквозь саяфетку, смѣшай съ рубленною говядиною и, размѣшавъ, вылей на застуженный въ формахъ студень. Подавай съ горчицею и уксуsomъ.

РАЗВАРНЫЙ ЛЕЩЪ.

21. Вычистивъ леща, выпотроши, вымой, отвари въ водѣ съ солью; потомъ начисти соленыхъ огурцовъ, наръжь кружечками, влей въ кастрюлю стакана три огуречнаго рассолу, положи въ него лукъ и огурцы и дай кипѣть. Положивъ на блюдо рыбу, посыпь зеленою рубленною петрушкою и облей соусомъ.

РАЗВАРНАЯ СТЕРЛЯДЬ.

22. Возьми свѣжую стерлядь; если она мерзлая, налей холодною водою, дай обтаять, потомъ обдай кипяткомъ, но надобно наблюдать, чтобы вода была не слишкомъ горяча, иначе кожа на стерляди полопается; за тѣмъ очисти ножомъ слизь

и чешую съ брюха, выпотроши и вымой водою. Уложивъ въ кастрюлю стерлядь, не разрѣзывай, налей огуречнымъ разсолъ, положи лавроваго листу, горошчатого перцу, пару луковиць, натыканныхъ гвоздикою, кореньевъ петрушки, селдерея, и вари до спѣлости. Когда будетъ готова, уложи стерлядь на блюдо, а отваръ процѣди сквозь сито; возьми стакана три отвара, влей въ кастрюлю, прибавь очищенныхъ соленыхъ огурцовъ, наръзанныхъ кружками, лимона и луку, тоже наръзанныхъ кружками, горсть капорцевъ, дай повариться и облей этимъ соусомъ стерлядь.

ОКРОШКА.

23. Возьми жареной дичины, телятины, говядины или курицу, что случится; наръжь маленькими сухариками; кости птичьи истолки въ ступкѣ; налей кислыми щами. Потомъ прибавь къ мясу крошенныхъ огурцовъ, свѣжихъ или соленыхъ; рубленныхъ

яищъ, рѣпчатого или зеленаго луку и укропу; смѣшай все вмѣстѣ, положи въ миску, процѣди на это сквозь сито кислыя щи, въ которыхъ намочены кости, посоли, разведи, по пропорціи, кислыми щами или квасомъ и заправь сметаной.

ВИНИГРЕТЪ.

24. Возьми живности, дичины, телятины, говядины или нѣсколько разныхъ мясъ, нарѣжь небольшими кусочками и положи горкой на блюдо; потомъ кроши сухариками варенаго картофелю, вареную свеклу и морковь, нарѣжь звѣздочками такимъ образомъ: сначала должно нарѣзать вдоль полоски три или четыре кругомъ, а послѣ нарѣзать кружечками; также нарѣжь кружками свѣжихъ или соленыхъ огурцовъ, лимону четвертинками, свѣжихъ или моченыхъ яблокъ полосками; положи горсть каперцевъ и все вмѣстѣ хорошенько перемѣшай, обсыпь мясо и пригладь ножемъ. Наконецъ по этому убери такимъ манеромъ; раз-

рѣзавъ свеклу вдоль надвое, нарѣжь полу-
 кружечками, не отдѣляя одинъ отъ другаго,
 потомъ возьми на ножъ, протяни по ви-
 нигрету, чтобы толстый конецъ свеклы ле-
 жалъ на блюдѣ, а тонкій на верху вини-
 грета; точно также нарѣжь морковь и
 огурцы и положи на винигреть. Круто
 сваренныя яйца, пока они еще горячія,
 очисти, изруби отдѣльно бѣлокъ и жел-
 токъ, разровняй, придави ножикомъ и дай
 такъ остынуть. Убирая винигреть, вы-
 рѣзывай изъ яицъ полосы шириною въ
 столовый ножъ и клади на винигреть.
 Чтобъ винигреть имѣлъ красивый видъ,
 убери такимъ образомъ : сначала положи
 полоску свеклы, возлѣ нея полоску яична-
 го бѣлка, потомъ полоску моркови, за ней
 полоску огурцовъ, за огурцами полоску
 изъ яичнаго желтка ; продолжай такимъ
 образомъ, пока обложишь винигреть; низъ
 убери сливами, вишнями и оливками, вы-
 нувъ изъ нихъ косточки; верхушку также
 уложи вишнями и сливами покрасивѣе.

Наконецъ возьми чайную чашку прованскаго масла, чайную чашку уксусу, столовую ложку горчицы и соли по вкусу, все вмѣстѣ смѣшай, сбивай вѣнчикомъ, пока все соединится и сдѣлается густо, и тогда облей этимъ винигретъ.

ОКРОШКА ИЗЪ РЫБЫ.

25. Возьми жареной рыбы, выбери кости, искроши, прибавь кусокъ соленой осетрины или белужины, наръзавъ ее сухариками, мелко-изрубленной вареной свеклы, крошевнаго луку, рѣпчатого или зеленого, также крошенныхъ свѣжихъ или соленыхъ огурцовъ, немного хрѣну или горчицы, посыпь перцомъ, смочи прованскимъ масломъ и уксусомъ, дай постоять, потомъ разведи кислыми щаами или квасомъ.

БОТВИНЬЕ.

26. Возьми, какая случится, зелень: свекольникъ, щавель, шпинатъ, крапива или какая другая зелень; свари ее въ во-

дѣ, перебравъ и вымывъ хорошенько; потомъ откинь на сито, выжми воду и изруби. Послѣ того прибавь крошенныхъ огурцовъ, свѣжихъ или соленыхъ, зеленого луку и разведи квасомъ. Къ ботвинью подаютъ свѣжую и соленую осетрину, соленую бѣлужину и свѣжую лососину.

БОТВИНЬЕ ИЗЪ СВѢКЛЫ.

27. Сваривъ свѣклу, очисти, изруби, прибавь крошеннаго луку, свѣжихъ или соленыхъ огурцовъ и разведи квасомъ или кислыми щами.

СКОРОМНОЕ ЗАЛИВНОЕ.

28. Разрѣзавъ на небольшіе куски телятину, дичину, курицу или что случится изъ жаркаго, взять форму въ видѣ рамки, налить въ нее немного ландшпигу и застудить его, положить рядъ телятины или другой живности, перекладывать круто-сваренными яйцами, разрѣзанными на четверо или кружками, ломтиками свѣжа-

го лимона, сваренною и разрѣзанною въ кружечки или продолговатые кусочки свеклою; наложить рядъ, залить ландшпигомъ, дать застынуть, наложить другой рядъ такимъ же образомъ и продолжать это до тѣхъ поръ, пока наполнится форма; потомъ поставить и застудить. Взять цвѣтной капусты, картофелю и селдерея; очистить и сварить все это въ бульонѣ или соленой водѣ; потомъ положить на сито, и когда стечетъ вода, разрѣзать на небольшіе куски; взять изъ четырехъ круто-сваренныхъ яицъ желтки, чайную ложку приготовленной горчицы, столовую ложку прованскаго масла и соли, разстереть хорошо и развести уксусомъ; положить сваренную капусту, картофель и селдерея въ чашку, облить, перемешать и дать постоять, чтобъ напиталось. Когда нужно подавать кушанье на столъ, выложить изъ формы все заливное, телятину или что другое, на блюдо, и въ середину положить приготовленный картофель, капусту и селдерея.

РЫБА ЗАЛИВНАЯ.

29, Всякую заливную рыбу, наприм. сига, окуня, леща, налима, готовить слѣдующимъ образомъ: очистить рыбу, вымыть и сварить ее съ кореньями и спеціями, т. е. перцемъ, лавровымъ листомъ и гвоздикомъ, и потомъ положить на блюдо. Въ бульонъ положить осьмушку или пол-осьмушки, смотря по количеству рыбы, осетроваго клею; когда клей разварится, положить въ бульонъ одинъ лимонъ, разрѣзанный на тонкіе кружки, дать бульону покипеть еще немного, процѣдить его сквозь салфетку, дать ему отстояться, налить въ форму немного приготовленнаго лавдшпигу, застудить, положить потомъ въ форму рядъ рыбы, перекладывая круто-сваренными яйцами, тонкими кружками свѣжаго лимону, кружками вареной моркови, потомъ наложить полную форму, налить приготовленнымъ лавдшпигомъ и застудить. Кто не хочетъ

класть клею, тотъ можетъ, когда рыба для заливанья сварится, вынувъ ее, положить въ тотъ же бульонъ мелкой рыбы, напимѣръ ершей, пискарей, плотвы, мелкихъ окуней. и дать кипѣть пока разварится. Заливать рыбу можно слѣдующимъ образомъ: подцвѣтитъ лавдшигъ подожженнымъ сахаромъ или влить въ чайную чашку миндальнаго молока; тогда залитая рыба будетъ имѣть цвѣтъ бланманже.

ХОЛОДНЫЙ ЛЕЩЪ.

30. Вычистить леща, сварить его въ водѣ съ солью, разными кореньями, перцомъ, лавровымъ листомъ; потомъ выложить его на блюдо, посыпать зеленью. Натереть хрѣву, развести его уксусомъ и подавать къ лещу въ судкѣ.

ХОЛОДНОЕ ИЗЪ УГРЕЙ.

31. Очистить угрей, разрѣзать ихъ на куски, посыпать солью и перцомъ, дать имъ полежать часъ; взять столовую лож.

ку капорцевъ и мелко изрубить ихъ; натереть на теркѣ бѣлаго хлѣба и смѣшать его съ капорцами, приготовленные куски угря облить прованскимъ масломъ, обвалять въ хлѣбѣ съ капорцами; потомъ изжарить на сковородѣ въ прованскомъ маслѣ, положить ихъ на блюдо, убрать сверху огурчиками, анчоусами, маслинами, солеными лимонами и облить слѣдующимъ соусомъ: взять столовую ложку прованскаго масла, двѣ ложки уксусу, немного соли и перцу и чайную ложку приготовленной горчицы, разбить хорошо и облить этимъ соусомъ угря.

БѢЛОРЫБИЦА РАЗВАРНАЯ.

32. Взять моркови, петрушки, луку, селдерея, гвоздики, лавроваго листу, перцу зернами и соли, положить все это въ кастрюлю, налить туда воды столько, чтобъ покрыло рыбу. Когда вода начнетъ кипѣть, положить небольшой кусокъ крѣпкаго бульону; когда коренья будутъ мягки,

положить вычищенную бѣлорыбицу и дать ей вариться на легкомъ огнѣ; сваривъ ее, вынуть на блюдо, обложить кореньями, раковыми шейками и тонкими кружками соленого лимона, посыпать мелко-изрубленную зеленью и приготовить слѣдующій соусъ: взять двѣ столовыя ложки уксусу, ложку прованскаго масла, чайную ложку приготовленной горчицы, немного перцу, соли, размѣшать все это ложкою и подавать особенно въ судочкѣ.

РАЗВАРНАЯ СТЕРЛЯДЬ.

33. Очистить стерлядь, взять моркови, петрушки, селдерея, нарѣзать ихъ кружками или продолговатыми кусочками, очистить двѣ луковицы и три соленые огурца и нарѣзать ихъ кружками; взять кастрюлю, сообразную съ величиною рыбы, прибавить стаканъ хорошаго огуречнаго рассолу, положить соли и четверть фунта крѣпкаго бульона, взять немного перцу зернами, лавроваго листу и гвоздики и

приготовленные коренья поставить на огонь. Когда они будутъ довольно мягки, варить рыбу на легкомъ огнѣ, потомъ положить ее на блюдо, обложить кореньями и посыпать зеленью.

ТѢЛЬНОЕ.

34. Снявъ съ рыбы кожу и выбравъ кости, избить, положить немного соли, сдѣлать продолговатую лепешку, начинить вареной мелко-изрубленной вязигой, или фаршемъ изъ того же тѣльнаго, поджареннаго съ лукомъ и изрубленнаго; потомъ зашпатель, скатать продолговатымъ рулемъ, опустить въ кипящій бульонъ, а чтобы не разварилась, завернуть въ чистую холстину; когда будетъ готово, вынуть, остудить, нарезать кружками и уложить на блюдо.

ФАРШИРОВАННАЯ ЩУКА.

35. Вычисти щуку, разрѣжь вдоль спины, выбери кости, посоли, посыпь перцемъ. Потомъ приготовь фаршъ: выбравъ

изъ судака кости, изрубѣ, поджарь въ маковомъ маслѣ и еще хорошенько поруби; полфунта шарлоту мелко изрубѣ, обжарь въ маслѣ, смѣшай вмѣстѣ съ фаршемъ, положи зеленаго укропу, соли, перцу, ложки двѣ бульону, или ложку густыхъ кулей, * начини фаршемъ щуку, заверни въ салфетку, обвяжи нитками, положи въ кастрюлю, прибавь разныхъ кореньевъ, луку, лавроваго листу, налей бульономъ, поставь вариться. Когда щука будетъ готова, возьми изъ-подъ нее бульону, подправь кули, злей рюмку малаги, положи капорцевъ, шинкованныхъ и поджаренныхъ въ маслѣ трюфлей, выдави сокъ изъ лимова, подцвѣти пережженнымъ сахаромъ. Щуку, уложивъ на блюдо, облей соусомъ.

ВИНИТРЕТЬ ИЗЪ ТѢМНАГО.

36. Сними съ судака кожу, выбери кости, изрубѣ, потомъ истолки въ ступкѣ,

* Смотри: Кулисъ.

чтобъ было мягко, какъ тѣсто; прибавь размоченнаго и досуха выжатаго бѣлаго хлѣба, орѣховаго масла, соли, перцу; еще потолки, сдѣлай продолговатую рулету, положи на глубокую сковороду въ масло, покрой сверху бумагой, намазанной масломъ, поставь въ печь, когда поспѣетъ, и потомъ остуди. Нарѣзавъ тѣльнаго тоненькимъ ломтиками, прибавь жареной рыбы, изъ которой выбраны кости, смѣшай вмѣстѣ, уложи кругомъ блюда бортикомъ. Потомъ возьми горчицы и прованскаго масла, сотри хорошенько ложкой, прибавь сахару и соли, разведи уксусомъ, облей винигретъ. Сверху уברי солеными лимонами, мочеными сливами, мочеными яблоками, фигурно-нарѣзанными, и оливками. Наконецъ изрубивъ галантиру, положи въ средину винигрета; также нарѣжь изъ галантиру разныхъ штукъ и обложи ими.

СУДАКЪ ПОДЪ ГАЛАНТИРОМЪ.

37. Вычистивъ и выпотрошивъ судака,

свари; когда будетъ готовъ, разними вдоль на двѣ половины, вынь спинную кость и отстуди. Потомъ залей чистымъ галантиромъ длинное блюдо, дай застыть. Между тѣмъ влей въ кастрюлю галантиру, сбивай на льду лопаткой, прибавь прованскаго масла, горчицы, уксусу, соли, немного сахару; когда собьешь, положи судака на залитое галантиромъ блюдо, облей сбитымъ галантиромъ, убри огурчиками, оливками, капорцами, раковыми шейками, зеленью, и сверху залей чистымъ галантиромъ.

СОУСЫ ИЛИ ПОДЛИВКИ КЪ ХОЛОДНЫМЪ СОУСАМЪ И ЖАРКИМЪ.

КРАСНАЯ ПОДЛИВКА.

1. Поджарь на сковородѣ въ маслѣ докрасна муки, потомъ нарежь кружечками луку, прибавь лавроваго листу, толченой гвоздики, немного коринки, шинкованнаго сладкаго миндаля, свѣжей шинкованной лимонной корки, все это вскипяти одинъ разъ и откинь на сито. Когда стечетъ вода, смѣшай съ поджаренною мукою, разведи бульономъ, дай повариться, непрерывно мѣшая, чтобъ не пригорѣло; наконецъ прибавь немного уксусу,

сахару, лимоннаго соку и вскипяти одинъ разъ. Съ этою подливкою подаютъ утку, телячью головку, языки.

ТЕМНЫЙ СОУСЪ.

2. Поджарь докрасна въ маслѣ муки, прибавь мелко-изрубленнаго луку и еще поджарь; потомъ положи туда же ложку или двѣ горчицы, лимону, наръзаннаго четвертинками, разведи бульономъ, чтобы вышелъ густоватый соусъ, прокипяти и положи, по вкусу, уксусу и сахару.

ЖЕЛТЫЙ СОУСЪ.

3. Возьми ложку свѣжаго чухонскаго масла, два яичные желтка, двѣ столовыя ложки горчицы, цедру съ одного лимона, стертую на сахаръ, немного уксусу: разотри все хорошенько ложкою, а потомъ разведи бульономъ, чтобъ былъ густоватый соусъ.

БѢЛЫЙ ГОЛЛАНДСКИЙ СОУСЪ.

4. Двѣ ложки чухонскаго масла, пять

желтковъ, ложку муки, немного толченаго мускатнаго цвѣту, цедру съ лимона, тертую на теркѣ, смѣшай все вмѣстѣ и три до тѣхъ поръ, пока побѣлѣетъ; потомъ разведи, по пропорціи, горячею водою и выдави сокъ изъ одного лимона.

КРАСНЫЙ СОУСЪ.

5. Возьми кусокъ чухонскаго масла величиною съ куриное яйцо, полную ложку муки, мелко-изрѣзаннаго шарлоту или простаго луку, рубленной зеленой петрушки, немного тмину и все вмѣстѣ хорошенько разотри. Потомъ, искрошивъ луковицу, поджарь докрасна въ маслѣ, влей стакана два бульону, дай раза два или три прокипѣть, процѣди, разведи этимъ бульономъ соусъ по пропорціи и выдави въ него сокъ изъ одного лимона. Соусъ этотъ можно подавать ко всѣмъ пастетамъ.

ЖЕЛТЫЙ ЛИМОННЫЙ СОУСЪ.

6. Взявъ ложку чухонскаго масла, ве-

много муки, четыре яичные желтка, цедру съ двухъ лимоновъ, стертую на сахаръ (сокъ изъ лимоновъ выдави), все это холо-рошо разотри и разведи не очень жидко винограднымъ виномъ пополамъ съ водою. Съ этою подливкою или соусомъ подаютъ начиненные и просто сваренные языки, цыплятъ, утку.

ЛИМОННЫЙ СОУСЪ СЪ МИНДАЛЕМЪ.

7. Полную ложку чухонскаго масла сотри съ четырьмя желтками добѣла, прибавь щепоть муки, цедру съ двухъ лимоновъ, стертую терочкой, выдави сокъ изъ лимоновъ, остерегаясь, чтобъ не попали зерна, положи сахару по вкусу и еще немного разотри; потомъ разведи по пропорціи бѣлымъ винограднымъ виномъ и положи сладкаго шинкованнаго миндаля.

БѢЛЫЙ СОУСЪ СЪ НАПОРЦАМИ.

8. Кусокъ чухонскаго масла съ куриное яйцо сотри съ двумя желтками добѣла, прибавь немножко толченаго мускат-

наго цвѣту, цедру съ одного лимона, разотри хорошенько; потомъ положи горсть капорцевъ, разведи по пропорціи бульономъ и прибавь по вкусу сахару.

КРАСНЫЙ СУПЪ СЪ КАПОРЦАМИ.

9. Поджарь докрасна въ маслѣ муки, искроши помельче луку, прибавь лаврового листу, рубленной зеленой петрушки, горсть капорцевъ положи въ горячую поджаренную муку, поддержи на вольномъ жару, мѣшая, чтобъ не пригорѣло; потомъ разведи бульономъ, прибавь цѣльной гвоздики, лимоннаго соку, немного сахару и дай повариться, чтобъ былъ густоватый соусъ. Соусъ этотъ подаютъ къ пастетамъ, зайцу, домашнимъ и дикимъ уткамъ, варенымъ языкамъ.

БѢЛЫЙ СОУСЪ СЪ ШАРЛОТОМЪ

10. Возьми кусокъ масла съ куриное яйцо, ложку муки, горсти двѣ мелко-рубленнаго шарлоту, а за неимѣніемъ его,—

простаго луку, сотри все вмѣстѣ хорошо; потомъ разведи бульономъ, чтобъ соусъ былъ густоватъ; напоследокъ приправь по вкусу уксуcomъ и вскипяти одинъ разъ. Его можно подавать ко всѣмъ жаренымъ мясамъ, также къ жареному капусту.

АНЧОУСОВЫЙ СОУСЪ.

11. Взявъ ложку или двѣ чухонскаго масла, смотря по тому, сколько хочешь сдѣлать соусу, ложку муки, горсть мелко-изрубленнаго шалоту, пять анчоусовъ мелко-изрѣзанныхъ, лимону, нарѣзаннаго четвертинками, лавроваго листу, шампиньоннаго порошка, смѣшай все вмѣстѣ, потри, разведи бульономъ и прокипяти. Соусъ этотъ можно подавать ко всякой рыбѣ и къ рыбнымъ пастетамъ.

СОУСЪ ИЗЪ СЕЛЕДКИ.

12. Вымочивъ въ молокѣ или квасу селедку, сними съ нее кожу, выбери кости,

изруби мелко съ кускомъ чухонскаго масла и шарлотомъ или простымъ лукомъ, прибавь рубленныхъ шампильоновъ, лимоннаго соку, немного перцу толченаго, лавроваго листу, сотри все вмѣстѣ, разведи бульономъ и вскипяти раза два. Соусъ изъ селедки по нуждѣ можетъ замѣнить анчоусовый.

СОУСЪ ИЗЪ УСТРИЦЪ.

13. Вынувъ устрицъ изъ раковинъ налей водою, чтобъ вода только покрыла ихъ, дай разъ вскипѣть. Потомъ кусокъ чухонскаго масла сотри на жару съ ложкою муки и прибавь ложку шампильоннаго порошка и лимоннаго соку. Процѣдивъ сквозь сито воду, въ которой варились устрицы, вылей туда же, а если воды будетъ недостаточно, налей винограднаго вина, чтобъ былъ густоватый соусъ, посыпь толченаго мускатнаго цвѣта и вскипяти; наконецъ, отнявъ у устрицъ бороды, чистое тѣло положи въ соусъ. Сію

подливку подаютъ къ жареному каплуву, къ жареной и вареной рыбѣ, и особливо къ шукѣ; также къ пастетамъ и разварнымъ цыплятамъ.

СОУСЪ ИЗЪ МАСЛА.

14. Возьми, сколько потребно, хорошаго чухонскаго масла, вымой его хорошо въ холодной водѣ; потомъ половину масла положи въ кастрюлю, съ нѣсколькими ложками воды и со щепоткою муки; вари на вольномъ жару, непрерывно мѣшая и подымая масло вверхъ ложкою; потомъ и другую половину масла клади по кусочку въ кастрюлю, а когда положишь послѣдній кусочекъ масла и онъ разойдется, то тотчасъ должно снять съ огня; иначе масло створожится или оттопится и гуща осядетъ на дно. Подаютъ его къ рыбѣ и рыбнымъ пастетамъ, а особливо къ пастету изъ трески.

СЛИВОЧНЫЙ СОУСЪ.

15. Возьми ложку чухонскаго масла,

щепотку муки, два яичные желтка, горсть петрушки, сваренной одинъ разъ въ водѣ и мелко-изрубленной, немного толченаго мускатнаго цвѣта и соли; все вмѣстѣ хорошенько разотри и разведи по порціи сливками. Соусъ этотъ подается къ варенымъ карасямъ и другой рыбѣ, также къ тресковому пастету; тогда можно прибавить въ него мелко-изрубленнаго шарлоту или простаго луку.

ЖЕЛТЫЙ СОУСЪ СЪ КОРИНКОЮ.

16. Возьми кусокъ мытаго коровьяго масла величиною съ куриное яйцо, четыре желтка, щепоть муки, сотри вмѣстѣ, прибавь сокъ изъ одного лимона, коринки, выбравной и вымытой въ холодной водѣ, мускатнаго цвѣта и сахару по вкусу и разведи винограднымъ виномъ. Соусъ этотъ подается къ пудингамъ.

СОУСЪ ИЗЪ ВІНОГРАДНАГО ВІНА.

17. Ложку промытаго чухонскаго мас-

ла, два желтка, щепоть муки, немного толченаго мускатнаго цвѣта сотри хорошо вмѣстѣ и разведи бѣлымъ винограднымъ виномъ.

ШОКОЛАДНЫЙ СОУСЪ.

18. Возьми кусокъ промытаго чухонскаго масла съ куриное яйцо, четыре желтка, четверть фунта мелко-натертаго шоколаду все вмѣстѣ хорошенько сотри, а потомъ разведи винограднымъ виномъ. Если отъ шоколада соусъ не довольно будетъ сладокъ, прибавь сахару. Подаютъ его обыкновенно къ пуддингамъ.

ПОДЛИВКА НА РЫБУ КАМБУЛУ.

19. Возьми нѣсколько горстей щавелю, перебери, вымой и раза три поруби, чтобъ былъ крупноватъ, потомъ положи въ кастрюлю и, закрывъ, дай попрѣть въ собственномъ соку. Кусокъ чухонскаго масла съ куриное яйцо, полложки муки и два желтка сотри вмѣстѣ, положи въ щавель

разведи бульономъ, чтобъ была густоватая подливка, посоли и посыпь мускатнаго орѣшка,

**СОУСЪ ИЗЪ ТРЮФЕЛЕЙ, СМОРЧКОВЪ И ШАМ-
ПИНЬОНОВЪ.**

20. Возьми сморчковъ, трюфелей и шампиньоновъ, изрѣжь, а потомъ изруби мелко. Ложку муки поджарь съ ложкою масла дѣкрасна, положи въ нее мелко-крошеннаго луку, трюфели, шампиньоны и сморчки; все вмѣстѣ перемѣшай, разведи бульономъ, привари, чтобъ была густоватая подливка и затѣмъ приправь лимоннымъ сокомъ. Эту подливку подаютъ къ вареной говядинѣ и ко всему, что варится въ брезѣ.

АНГЛІЙСКІЙ СОУСЪ.

21. Возьми кусокъ чухонскаго масла съ куриное яйцо, ложку муки и сотри съ масломъ. Потомъ возьми два или три анчоуса, выбери изъ нихъ кости, полную

столовую ложку капорцевъ, горсть рубленнаго шарлоту, горсть зеленой петрушки, отваренной въ водѣ; перемѣшавъ все вмѣстѣ, изруби мелко, смѣшай съ масломъ и мукою, разведи по пропорціи бульономъ, привари, а когда будетъ готово, изруби вѣсколько желтковъ изъ крутосваренныхъ яицъ и положи въ соусъ. Этимъ соусомъ обливаютъ жареныхъ каплуновъ и молодыхъ куръ, также подаютъ его къ жареной телятинѣ.

БѢЛЫЙ СОУСЪ ПОДЪ ЖАРКОЕ.

22. Возьми пять анчоусовъ или сардинокъ, вынь изъ нихъ кости и съ лукомъ и небольшимъ кусочкомъ масла мелко изруби. Потомъ положи въ кастрюлю кусокъ масла съ куриное яйцо, ложку муки и рубленные анчоусы и все вмѣстѣ на легкомъ жару потри, посыпь немного толченаго перцу и мускатнаго орѣшка, разведи бульономъ, размѣшай, поддержи на жару, приправь по вкусу лимоннымъ со-

комъ, положи лимову, наръзаннаго четвертинками. Соусъ этотъ можно подавать ко всякому жаркому; также хорошо обливать имъ жареную говядину. Если нельзя будетъ достать ни сардинокъ, ни анчоусовъ, то вмѣсто ихъ возьми кусокъ вымоченной въ молоко или квасу селедки.

ИСПАНСКІЙ СОУСЪ.

23 Возьми пять или шесть сарделей, выбери кости, изруби съ кусочкомъ чухонскаго масла, положи въ кастрюлю, прибавь немного мелко-рубленной ветчины и рубленнаго шарлоту, смочи прованскимъ масломъ, дай всему этому на легкомъ жару докрасна попрѣть, потомъ положи ложку муки, размѣшай, разведи по пропорціи бульономъ и дай довольно повариться; потомъ процѣди сквозь сито, прибавь лимоннаго соку, немного шампанскаго или другаго вина, да положи мелко-наръзанныхъ шампиньоновъ и дай всему вмѣстѣ пова-

риться. Соусъ этотъ можно употреблять съ чемъ хочешь.

ПРЯНЫЙ СОУСЪ.

24 Возьми двѣ луковицы, одну луковицу чесноку, базилики, лавроваго листу, изруби все вмѣстѣ, прибавь ложку чухонскаго масла и дай на жару попрѣть. Потомъ влей полстакана уксусу, посыпь немного толченаго перцу, мускатнаго орѣшка, имбирю и еще повари; разведи по пропорціи бульономъ, вскипяти одинъ разъ, процѣди сквозь сито; кусочекъ чухонскаго масла съ грецкій орѣхъ сотри съ мукою, заправь соусъ и приправь по вкусу лимоннымъ сокомъ.

НѢМЕЦКІЙ СОУСЪ.

25. Ложку чухонскаго масла сотри съ ложкою муки, приправь крошеннаго шарлоту и простаго луку, поджарь немного; потомъ положи рубленной петрушки и базилики, лавроваго листу, капорцевъ, круп-

но-накрошенныхъ трюфелей, наръзанныхъ кружечками корнишоновъ или нѣжинскихъ огурчиковъ (можно класть и свѣжіе огурцы, очистивъ съ нихъ кожу и наръзавъ кусочками), очищенныхъ отъ костей оливокъ, парочку сарделей, наръзанныхъ кусочками, разведи винограднымъ виномъ пополамъ съ бульономъ, дай всему вмѣстѣ повариться и приправь лимоннымъ сокомъ.

БѢЛЫЙ СОУСЪ.

26. Кусокъ чухонскаго масла и ложку муки сотри вмѣстѣ, поддержи на жару, потомъ прибавь пять желтковъ и парочку мелко-изрубленныхъ сарделей; все это съ масломъ, яйцами и мукою хорошо разотри, прибавь рубленной зеленой петрушки, разведи бульономъ пополамъ съ винограднымъ виномъ, приправь лимоннымъ сокомъ и уксусомъ; положи круто-сваренныхъ и наръзанныхъ кусочками яичныхъ желтковъ.

РЕЙНСКІЙ СОУСЪ.

27. Подожги кусочекъ коровьяго масла

дожелта, положи въ него крупно-изрубленной зеленой петрушки, прибавь рублевныхъ сарделей, разведи бульономъ, приправь уксусомъ и немного повари. Соусъ этотъ можно употреблять ко всякому жаркому, какъ то: къ жареной говядинѣ, котлетамъ, дичинѣ, дворовой птицѣ, также къ жареной рыбѣ.

ПОЛЬСКІЙ СОУСЪ.

28. Возьми пять сардинъ или анчоусовъ, вымой въ холодной водѣ, потомъ вмѣстѣ съ костями изруби съ кусочкомъ чухонскаго масла, положи въ кастрюлю, прибавь бульону, рейнвейну, двѣ цѣльныя луковицы, наштигованныя гвоздикою, корешокъ петрушки, тертаго бѣлаго хлѣба; все вмѣстѣ довольно повари, процѣди сквозь сито, поджарь горсть рубленнаго шарлоту въ маслѣ и налей процѣженною жижею.

СОУСЪ РЕМУЛАДЪ.

29. Возьми луку, зеленой петрушки,

чисто вымытыхъ сарделей, капорцевъ, все вмѣстѣ изрубѣ мелко, прибавь немного толченаго мускатнаго цвѣта и перцу, смочи прованскимъ масломъ, положи столовую ложку горчицы, разведи по пропорціи уксуsomъ (если отъ сарделей не будетъ довольно солонъ, то присоли) и смѣшай все хорошенько. Подаютъ его къ мяснымъ и рыбнымъ жаркимъ.

ВЕСТФАЛЬСКІЙ СОУСЪ.

30. Обрѣжь корку съ одного французскаго хлѣба, возьми хлупъ (бѣлое мясо у птицы) изъ жареной курицы, два яичные желтка, три печенныя луковицы, истолки все вмѣстѣ домягка, разведи бульономъ; увари хорошенько, прибавь толченаго перцу и мускатнаго цвѣта, процѣди сквозь сито.

ВИШНЕВЫЙ СОУСЪ.

31. Возьми сухихъ вишенъ, истолки ихъ въ ступѣ, чтобъ косточки разбились;

потомъ, отваривъ ихъ въ водѣ, смѣшанной пополамъ съ винограднымъ виномъ, протри сквозь сито и приправь сахаромъ, толченою корицею и мелко-нашинкованною лимонною коркою.

ИТАЛЬЯНСКІЙ СОУСЪ.

32. Вливъ въ кастрюлю полбутылки бѣлаго винограднаго вина, положи кусокъ чухонскаго масла, рубленной зеленой петрушки, мелко-накрошенныхъ шарлотъ и рубленныхъ шампиньоновъ, поставь на огонь, вари до тѣхъ поръ, пока останется мало соуса, тогда разведи по пропорціи бульономъ и приправь лимоннымъ сокомъ.

КРАСНЫЙ СОУСЪ.

33. Растопи на сковородѣ кусокъ масла, положи въ него зеленой рубленной петрушки и жарь до тѣхъ поръ, пока трава сдѣлается почти сухою. Потомъ посоли, посыпь немного толченаго перцу, приправь по вкусу уксусомъ.

МОЛОЧНЫЙ СОУСЪ.

34. Возьми кусокъ чухонскаго масла, величиною съ куриное яйцо, сотри въ кастрюлѣ съ полною ложкою муки, прибавь стаканъ сливокъ; потомъ поставь на огонь и мѣшай, чтобъ смѣсь не пристала къ стѣнамъ кастрюли; послѣ влей еще два стакана сливокъ, прокипяти и процѣди сквозь сито. Соусъ этотъ подаютъ къ рыбѣ и фаршированнымъ яйцамъ.

СОУСЪ ПИКАНЪ.

35. Подожги въ кастрюлѣ дѣтемна кусокъ коровьяго масла, положи въ него горсти двѣ тертаго бѣлаго хлѣба и жарь, пока хлѣбъ потемнѣетъ. Тогда разведи по пропорціи бульономъ, винограднымъ виномъ и уксусомъ, приправь толченою гвоздикомъ, имбиремъ, лимонною цедрою, стертою терочкой, сахаромъ и коринкою, и увари до надлежащей густоты. Этотъ соусъ подаютъ съ жареными карасями и съ другою рыбою.

СОУСЪ ИЗЪ КИСЛОЙ КАПУСТЫ.

36. Возьми шинкованной кислой капусты, свари въ водѣ дѳмьга и откинъ на сито; когда вода стечетъ, положи капусту въ кастрюлю, налей смѣтаною, прибавь хорошій кусокъ коровьяго масла, толченаго мускатнаго орѣшка и дай еще попрѣть на вольномъ жару.

СОУСЪ ПЕРЕЧНЫЙ.

37. Положи въ кастрюлю горсть петрушки цѣлыми листьями, порею, лавроваго листу, щепотку тмину, чайную чашку перцу мелко-истолченаго, чайную чашку уксусу, немного коровьяго масла; поставь на огонь и дай вариться, пока уксусъ почти совсѣмъ выкипитъ; тогда влей два стакана хорошаго бульону и повари еще. Ложку муки поджарь съ ложкою масла дѳкрасна, разведи немного бульономъ, заправь соусъ, прокипяти и процѣди сквозь сито.

соусъ Maitre d'hôtel холодный.

38. Возьми четверть фунта чухонскаго масла, щепотки двѣ мелко-изрубленной петрушки, шарлоту мелко-накрошеннаго, соли, крупно-толченаго перцу, сокъ изъ одного лимона; смѣшай все вмѣстѣ и разотри хорошенько деревянною ложкою. Этотъ соусъ употребляютъ съ мясомъ и рыбою.

соусъ съ раковымъ масломъ.

39. Возьми два стакана бульону, ложку муки, сотри съ ложкою масла, положи въ бульонъ и увари до надлежащей густоты. За четверть часа поредь тѣмъ, какъ подавать на столъ, положи въ соусъ кусокъ раковаго масла съ куриное яйцо и мѣшай хорошенько, чтобъ масло соединилось съ соусомъ.

СОУСЫ.

ГОВЯДИНА СЪ ПЯНЫМЪ СОУСОМЪ.

1. Влей въ кастрюлю ложки четыре хорошаго жирнаго бульову; накроши кореньевъ: петрушки, моркови, луку, прибавь капорцевъ, анчоусовъ, посоли, посыпь перцемъ и уложи дно кастрюли; на этотъ слой уложи говядину, наръзанную товенькими ломтиками, сверху опять засыпь кореньями, капорцами, анчоусами, перемѣшанными вмѣстѣ. Закрывши кастрюлю, дай кипѣть въ продолженіе часа на медленномъ огнѣ.

РУБЛЕННАЯ ГОВЯДИНА ПОДЪ СОУСОМЪ.

2. Изруби мелко четыре луковицы съ горстью зеленой петрушки, обжарь въ

коровьемъ маслѣ, прибавь ложку муки, вымѣшай хорошенько, дай еще немного поджариться, пока мука не приметъ красноватаго цвѣта; тогда влей стаканъ бульону и полстакана бѣлаго вина, разбей все хорошенько, посоли, приправь мускатнымъ орѣшкомъ и перцемъ. Когда лукъ со-всѣмъ уварится, положи въ него мелко-изрубленную говядину и держи полчаса на легкомъ огнѣ. Подавая на столъ, прибавь столовую ложку горчицы и размѣшай хоро-шенько.

КРОКЕТЫ.

3. Возьми по равной части вареной го-вядины и варенаго очищеннаго картофеля, изрубь дóмягка, прибавь зеленой рублен-ной петрушки, коровьяго масла и нѣсколь-ко сырыхъ яицъ смотря по количеству говядины, перемѣшай все это какъ можно лучше; надѣлай не большихъ лепешечекъ, обжарь ихъ въ коровьемъ маслѣ. Подавая на столъ, облей какимъ угодно соусомъ.

ФРИКАСЕ ИЗЪ ГУСЯ.

4. Вычищенного и надлежащимъ образомъ приготовленного гуся обдай кипяткомъ; потомъ положи гуся въ кастрюлю, налей столько воды, чтобы она покрыла гуся; посоли, прибавь кореньевъ, луку, наръзаннаго кружками лимона, зеленой петрушки и увари гуся дѣлягъ. Между тѣмъ ложку коровьяго масла сотри съ ложкою муки, положи въ масло вареныхъ сморчковъ или шампиньоновъ, спаржи мелко-наръзанной и обжарь все вмѣстѣ; потомъ влей немного мяснаго или гусинаго отвара, влей, по вкусу, уксусу, подбей яичными желтками, выдави сокъ изъ одного лимона и прокипяти одинъ разъ. Вынувъ гуся, дай немного остынуть, облей соусомъ и посыпь толчеными сухарями.

ЕРШЪ ПОДЪ СОУСОМЪ.

5. Очистивъ и выпотрошивъ ершей, изжарь въ коровьемъ маслѣ и облей слѣ-

дующимъ соусомъ: ложку коровьяго масла сотри съ ложкою муки, прибавь соли, перцу, мускатнаго орѣшка, воды пополамъ съ уксусомъ, цѣльныхъ луковицъ, пол-ложки раковаго масла и ложку капорцевъ и прокипяти; когда соусъ сдѣлается довольно густъ, облей имъ ершей.

ШАТЛОТЪ ИЗЪ ГОВЯДИНЫ.

6. Возьми отъ филея часть говядины, увари ее до спѣлости; между-тѣмъ приготовь соусъ такимъ образомъ: возьми двѣ ложки коровьяго масла, ложку муки, обжарь докрасна въ маслѣ, туда же положи двѣ горсти шарлоту цѣликомъ или простыхъ мелкихъ луковицъ, увари ихъ въ маслѣ до половины; потомъ возьми поровну краснаго вина и бульону, прибавь немного кореньевъ, положи въ кастрюлю, увари до спѣлости и облей этимъ соусомъ говядину.

ЯЗЫКЪ ПОДЪ СОУСОМЪ.

7. Отваривъ языкъ въ соленой водѣ,

сними съ него кожу, распластай на-двое; потомъ натри хрѣну, прибавь въ него толченаго миндаля, мускатнаго цвѣта, инбирю, разведи мяснымъ отваромъ и вари. Подавая на столъ, облей этимъ соусомъ языкъ.

КОЛБАСА СЪ КИСЛЫМЪ СОУСОМЪ.

8. Поджарь колбасу въ коровьемъ маслѣ до полуспѣлости; потомъ ложку муки сотри съ ложкою коровьяго масла, поджарь докрасна, влей понемногу мяснаго отвара и уксуса, приправь лавровымъ листомъ, перцемъ, инбиремъ и прокипяти; наконецъ влей полстакана винограднаго вина, положи кусокъ сахара, рубленной лимонной корки и капорцевъ, положи туда же колбасу и, накрывъ кастрюлю, дай исподоволь прѣть.

СОУСЪ ИЗЪ ШИНКОВАННОЙ КАПУСТЫ СЪ КОЛБАСОЮ.

9. Облей сарачинское пшено кипяткомъ, накрой, дай постоять, чтобъ оно разбух-

ло. Между тѣмъ свари, сколько потребно будетъ, свинины, искроши ее мелко, какъ крошать мясо для окрошки; прибавь сметаны, толченаго перцу, гвоздики и соли, смѣшай съ пшеномъ, начини этимъ тонкія говяжьи или свинья кишки, вымажь коровьимъ масломъ и изжарь; потомъ возьми кислой шинкованной капусты, обжарь ее въ маслѣ, приправь мукою, положи крошеннаго луку, влей бульону, посыпь перцу, мускатнаго орѣшка, закрой кастрюлю и дай прѣсть, пока капуста будетъ мягка. Выложивъ капусту въ соусникъ, положи на нее разрѣзанную на части колбасу.

ЦВѢТНАЯ КАПУСТА, ПРИГОТОВЛЕННАЯ СЪ ПОСТНЫМЪ СОУСОМЪ.

10. Очистивъ у цвѣтной капусты стебельки, обрѣжь почище и свари въ соленой водѣ; потомъ возьми двѣ ложки муки, двѣ ложки орѣховаго масла, поджарь немного, разведи винограднымъ виномъ,

вскипяти два раза, выдави половину лимона и еще прокипяти, процѣди сквозь частое сито, приправь сахаромъ и облей цвѣтную капусту.

ЦВѢТНАЯ КАПУСТА СЪ БѢЛЫМЪ СОУСОМЪ.

11. Очистивъ и приготовивъ, какъ слѣдуетъ, капусту, разрѣжь на части и свари въ соленой водѣ; когда поспѣетъ, откинь на сито, чтобъ стекла вода; между-тѣмъ приготовь слѣдующій соусъ: возьми свѣжаго чухонскаго масла, сотри съ мукою на огнѣ, разведи сливками, положи, по вкусу, сахару, цедру съ одного лимона, тертую на сахаръ, или теркой, и прокипяти. Уложивъ капусту на блюдо, облей соусомъ.

ЦВѢТНАЯ КАПУСТА СЪ СЫРОМЪ ПАРМЕЗАНОМЪ.

12. Сваривъ въ бульонѣ капусту, выложи на блюдо; потомъ кусокъ чухонскаго масла сотри на плитѣ съ мукой, разведи сливками, положи сахару, цедру съ одного лимона и прокипяти. Капусту обсыпь тер-

тымъ пармезаномъ и облей соусомъ, смѣшаннымъ также съ пармезаномъ.

КРАСНАЯ ФАРШИРОВАННАЯ КАПУСТА.

13. Взявъ кочанъ капусты, обрѣжь кочерыжку вровень съ листьями, обдай кипяткомъ и дай ей такъ постоять. Между-тѣмъ приготовь слѣдующій фаршъ: возьми телячьяго ссѣлку, немного говяжьяго сала, горсть рубленой петрушки, луку, шампиньоновъ, соли, перцу, мускатнаго орѣшка, изруби все мягко, прибавь три цѣлыя яйца, еще поруби, чтобъ все хорошо перемѣшалось; потомъ капусту откинь на сито, выжми хорошенько воду, начини приготовленнымъ фаршемъ, дно кастрюли устели ломтиками ветчиннаго сала, положи кочанъ на сало внизъ кочерыгой, облей хорошимъ бульономъ и вари на легкомъ огнѣ. Когда капуста поспѣетъ, наврой кастрюлю блюдомъ и, придерживая лѣвою рукою, опрокинь капусту на блюдо и облей испанскимъ соусомъ.

КАПУСТА СЪ СЛИВОЧНЫМЪ СОУСОМЪ.

14. Возьми сафоя, или обыкновенной простой капусты, и отвари въ водѣ съ солью. Когда капуста будетъ мягка, откинь на сито, выжми воду, искроши не очень мелко, поджарь въ коровьемъ маслѣ, съ солью, перцемъ и мускатнымъ орѣшкомъ; потомъ облей ее сливками и держи на вольномъ духу въ печи или на краю плиты, чтобъ капуста хорошо напиталась ими.

КАРАСИ ПОДЪ СОУСОМЪ.

15. Очистивъ шелуху, выпотрошивъ и хорошо вымывъ карасей, положи въ кипятокъ и вари; потомъ возьми бутылку сметаны, приставь на огонь; выпустивъ въ чашку пять яичныхъ желтковъ, взбей ихъ, всыпь половину столовой ложки тмина, прибавь коровьяго масла и мускатнаго цвѣта и, при непрерывномъ мѣшаніи мѣтловкою, подбей этимъ сметану (мѣшаютъ для предосторожности, чтобъ яйца

не свернулись). Выложивъ карасей на блюдо, облей соусомъ.

СОУСЪ СЪ НАЧИНЕННЫМЪ КАПЛУНОМЪ.

16. Вынувъ изъ каплуна печенку, изруби ее съ кускомъ ветчиннаго сала, прибавь горсть зеленой петрушки, луку, нѣсколько шампиньоновъ, посоли, посыпь перцу, мускатнаго цвѣта, положи небольшой кусокъ масла и все это хорошенько изруби; потомъ начини внутренность каплуна, зашей разрѣзъ и свари въ бульонѣ, накрывъ плотно кастрюлю. Каплунъ, приготовленнаго такимъ образомъ, можно подавать съ какимъ-угодно соусомъ.

СОУСЪ ИЗЪ КАРПОВЪ.

17. Ложку муки поджарь въ коровьемъ маслѣ, туда же положи луку и также поджарь докрасна; прибавь въ масло шампиньоновъ, соли, перцу мускатнаго орѣшка, хорошаго бульону, смѣшаннаго пополамъ съ краснымъ виномъ, и вскипяти.

Карповъ, изрѣзавъ на части, положи въ горячую воду, вари на сильномъ огнѣ полчаса, потомъ выложи на блюдо, приправь капорцами и оливками, посыпь рубленною зеленою петрушкою и облей приготовленнымъ соусомъ.

МАКАРОНЫ.

18. Сваривъ макароны въ водѣ съ солью, за полчаса до обѣда, откинь на сито и дай стечь водѣ; потомъ обсыпь ихъ тертымъ сыромъ пармезаномъ такимъ образомъ: сперва положи на блюдо слой макаронъ и посыпь пармезаномъ, потомъ положи опять рядъ макаронъ и посыпь сыромъ и все полей хорошимъ бульономъ; наконецъ разстопи потребное количество чухонскаго масла, облей имъ верхній слой макаронъ и подавай на столъ горячія.

СОУСЪ ИЗЪ НАЛИМОВЪ

19. Выпотрошивъ налима, разрѣжь на равныя части, вымой хорошенько; потомъ

влей въ кастрюлю винограднаго вина, положи кусокъ чухонскаго масла, соли, перцу, лавроваго листу, нѣсколько гвоздикъ, горсть искрошенныхъ шарлотовъ, или простаго луку, туда же положи и рыбу и поставь на огонь. Когда рыба почти поспѣетъ, возьми кусокъ масла, величиною съ куриное яйцо, ложку муки, поджарь въ маслѣ докрасна, выложи въ соусъ и вари до спѣлости; потомъ выложи рыбу на блюдо, звѣно къ звѣну, какъ она была цѣлая, посыпь зеленою рубленною петрушкою и облей соусомъ.

СОУСЪ ИЗЪ КАРТОФЕЛЯ.

20. Сваривъ картофель въ водѣ, очисти съ него кожицу, нарежь ломтиками, положи въ кастрюлю съ коровьимъ масломъ, прибавь горсть зеленой рубленой петрушки, посоли, посыпь перцомъ, выдави сокъ изъ лимона и обжарь. Потомъ возьми, сколько потребно, бульону, положи въ него ложку муки, или, смотря

по количеству бульона, размѣшай, чтобъ не было комковъ, прокипяти и облей картофель.

СУПЪ ИЗЪ САФоя.

21. Разрѣзавъ кочанъ капусты на нѣсколько частей, обдай кипяткомъ, положи ложку чухонскаго масла, накрой и поставъ на умѣренный огонь. Когда капуста будетъ мягка, сотри ложку муки съ масломъ, прибавь нѣсколько ложекъ бульону, размѣшай все хорошенько и вылей въ капусту, а подавая на столъ, заправь сливками. Такимъ образомъ можно приготовить и простую бѣлую капусту.

СОУСЪ ИЗЪ ЦВѢТНОЙ КАПУСТЫ СЪ ЦЫПЛЯТАМИ.

22. Очистивъ и выпотрошивъ четырехъ цыплятъ, поставъ на огонь, снимай пѣну, и когда цыплята будутъ готовы, вынь изъ бульона, накрой, поставъ на край плиты или близенько въ печь, чтобъ они не остыли. Въ бульонѣ, въ которомъ варились

цыплята, свари до спѣлости цвѣтную капусту, но чтобъ она не разварилась. Между тѣмъ растопи ложку чухонскаго или раковаго масла, положи въ него ложку крупичатой муки, прожарь, разведи бульономъ, положи туда же изрубленной зеленой петрушки и дай прокипѣть раза два. Подавая на столъ, цыплятъ положи на блюдо, кругомъ обложи цвѣтною капустою и облей соусомъ.

СОУСЪ КАРТОФЕЛЬНЫЙ.

23. Очистивъ сырой картофель, нарежь его кусочками; потомъ возьми ложку муки, сотри съ масломъ, разведи бульономъ, положи горсть зеленой петрушки, туда же опусти картофель и вари до спѣлости.

СОУСЪ КАРТОФЕЛЬНЫЙ СЪ КОТИКЕТАМИ.

24. Изрѣзавъ мелко картофель, положи въ кастрюлю, налей столько молока, чтобъ оно покрыло картофель, и дай кипѣть по—

ка картофель совсемъ разварится; тогда бей его лопаткою, пока онъ превратится въ кашу. Приготовь котлеты бараньи, телячьи, или изъ говядины, и изжарь; выложивъ на блюдо соусъ, сверху положи котлеты.

СОУСЪ КЪ ТЕПЛОЙ ЛОСОСИНѢ.

25. Возьми нѣсколько анчоусовъ, положи въ горячую воду, вари до тѣхъ поръ пока они совсѣмъ разварятся, тогда отваръ процѣди, прибавь бульону, въ которомъ варилаь лососина, приправь мукою съ масломъ, положи мелко-изрубленныхъ капорцевъ и зеленого рубленнаго укропа, лимона, наръзаннаго четвертинками и, давъ соусу хорошо прокипѣть, облей лососину.

СОУСЪ ИЗЪ СУДАКОВЪ.

26. Положи въ соусникъ столовую ложку приготовленной горчицы, двѣ полныя ложки хорошаго чухонскаго масла, поставь соусникъ въ горячую воду, мѣшай

хорошенько, пока масло разойдется и соединится съ горчицею: тогда тотчасъ же облей имъ горячихъ судаковъ.

СОУСЪ ИЗЪ СИГОВЪ.

27. Очистивъ и выпотрошивъ сига, свари; потомъ возьми бульону, въ которомъ варились сиги, подправь мукою съ масломъ, прибавь изрубленной зеленой петрушки, укропу, капорцевъ, и дай всему этому хорошо прокипеть. Горячаго сига положи на блюдо, обложи мелкимъ варенымъ картофелемъ и облей соусомъ.

СОУСЪ ИЗЪ ЩУКИ.

28. Очистивъ чешую, выпотрошивъ и вымывъ щуку, нарѣжь звѣньями; потомъ положи въ кастрюлю ложки двѣ чухонскаго масла, изрубленной зеленой петрушки и укропу, горсть толченыхъ сухарей и немного соли; туда же, въ кастрюлю, положи и рыбу и поставь на малый огонь, чтобъ очень тихо кипѣло. Когда рыба пос-

пѣть, влей, по пропорціи, кипяченыхъ сливокъ и, выложивъ въ соусникъ, подавай.

ПЕРЕПЕЛКИ СЪ РИСОМЪ.

29. Уложивъ дно кастрюли тонко наръзанными пластинками шпеку и телятины, прибавь горсть зеленой петрушки, шарлоту, соли, влей немного винограднаго вина и бульону, положи туда же перепелокъ, поставь на легкій жаръ и дай исподоволь вариться. Когда перепелки поспѣютъ, то ихъ вынь, а соусъ процѣди, сними съ него жиръ и, уложивъ на блюдо перепелокъ, облей соусомъ. Сваривъ изъ рису на водѣ съ масломъ и пармезаннымъ сыромъ густую кашу, обложи кругомъ перепелокъ.

СОУСЪ ИЗЪ ЖАРЕННЫХЪ ТЕЛЯЧЬИХЪ МОЗГОВЪ.

30. Ложку муки поджарь немного въ маслѣ. Положивъ въ масло надвое разръзанную луковицу, налей по пропорціи

бульону, повари, и когда соусъ сварится, лукъ вынь, прибавь лимоннаго соку и цедры. Мозги сначала свари, потомъ нарежь ломтиками, обмакнувъ въ яйца, обваляй въ толченыхъ сухаряхъ, обжарь въ маслѣ, и наконецъ, положивъ въ соусъ, вскипяти одинъ разъ.

КОМПОТЪ ИЗЪ ТЕЛЯЧЬИХЪ МОЗГОВЪ.

31. Вымочивъ мозги, вскипяти, сними перепонку, потомъ сдѣлай масляный соусъ, поджарь въ маслѣ двѣнадцать шампиньоновъ съ мелко рубленною зеленою петрушкою, положи ихъ въ соусъ; сваривъ и очистивъ двадцать раковъ, также сваривъ и отрѣзавъ головки у спаржи, положи въ соусъ вмѣстѣ съ мозгами; все это поваривъ четверть часа, выложи на блюдо и укрась вѣнчикомъ изъ слоенаго тѣста.

ФАРШИРОВАННЫЯ ЦЫПЛЯТЫ.

32. Очистивъ и выпотрошивъ цыплятъ, положи въ теплую воду, чтобъ они по-

бѣлѣли; потомъ разрѣжь ихъ вдоль спинки, выбери кости, кромѣ ножекъ и крылышекъ. Затѣмъ приготовь слѣдующій фаршъ: изрубивъ кусокъ телятины, прибавь немного шпеку, размоченной въ молоко и выжатой до суха булки, два яйца и все вмѣстѣ мѣшай на огонь, пока сдѣлается густо; потомъ истолки въ ступѣ, посоли и посыпь мускатнаго цвѣта. Цыплятъ вытри салфеткою, положи въ нихъ фаршъ, зашей спинки, уложи въ кастрюлю, обложи шпекомъ, положи туда же по корню петрушки и моркови, влей улововникъ хорошаго бульону, накрой кастрюлю и дай исподоволь поспѣть. Къ нимъ подается трюфельный или шампиньонный соусъ. (См. «Соусъ изъ трюфелей, сморчковъ и шампиньоновъ »).

КУРОПАТКИ СЪ НАПОРЦАМИ И ОЛИВКАМИ.

33. Приготовивъ, какъ слѣдуетъ, куропатокъ, нашингуй, положи въ кастрюлю, обложи шпекомъ, посоли, налей немного

бульону и жарь пока хорошо зарумянятся. Потомъ поджарь нѣсколько ложекъ муки въ маслѣ, положи туда капорцевъ и оливокъ, изъ которыхъ вынуты кости, лимонъ, наръзанный кружками, влей стаканъ винограднаго вина и бульону, и поставь вариться. Потомъ положи въ него куропатокъ и слей соусъ, въ которомъ онѣ жарились, и дай еще немного вмѣстѣ повариться. Когда подавать на столъ, куропатокъ выложи на блюдо, или въ соусникъ, полей на нихъ немного соуса, а остальной соусъ подавай въ отдѣльномъ судкѣ.

УТКИ СЪ КАШТАНАМИ.

34. Приготовивъ утокъ, свари въ бульонѣ; потомъ подпали масло, положи въ него чищенныхъ каштановъ, налей бульономъ, прибавь немного подожженного сахара и шинкованной апельсина ой корки и все это хорошо увари. Когда подавать на столъ, выдави въ соусъ сокъ изъ одного

апельсина, и, положивъ утокъ, разнятыхъ или цѣлыми, въ соусникъ, облей соусомъ.

• УГРИ ВЪ КРАСНОМЪ ВИНѢ.

35. Выпотрошивъ и снявъ кожу съ угря, разними на части, положи въ кастрюлю, налей столько красного винограднаго вина, чтобъ оно покрыло угря, прибавь нѣсколько луковицъ, перцу зернами, гвоздики, инбирю, немного лимонной корки, сокъ изъ одного лимона и кусочка два сахару; поставь на огонь и вари угря до спѣлости. Потомъ возьми кусокъ чухонскаго масла величиною съ куриное яйцо, сотри его съ мукою, положи въ кастрюлю къ угрю и дай вмѣстѣ прокипятить. Подавая на столъ, уложи угря на блюдо, соусъ процѣди сквозь сито и облей имъ угря.

КИСЛЫЯ КЛЕЦКИ ВЪ СОУСѢ.

36. (См. «Клецки»). Соусъ къ нимъ готовится слѣдующій: возьми яблокъ

и черносливу, смотря по количеству кле-
цокъ, развари и подбей тертымъ пра-
комъ.

ВИШНЕВЫЯ КЛЕЦКИ.

37. (См. «Клецки»). Соусъ къ виш-
невымъ клецкамъ дѣлается изъ оставшихся
вишневыхъ косточекъ: истолки косточки
въ ступѣ, повари немного въ вишневомъ
отварѣ, процѣди сквозь сито, прибавь са-
хару и толченой корицы, облей клецки и
повари съ ними немного.

МОЗГОВЫЯ КЛЕЦКИ.

38. Эти клецки подаются съ масля-
нымъ или другимъ какимъ-нибудь соусомъ.

МЯСНЫЯ КЛЕЦКИ.

39. (См. «Клецки»). Подають ихъ съ
вишневымъ или сливянымъ соусомъ, или
съ подпаленнымъ дотемна коровьимъ мас-
ломъ.

КЛЕЦКИ ИЗЪ ТВОРОГУ.

40. Къ этимъ клецкамъ дѣлають та-
кой соусъ: возьми кусокъ чухонскаго мас-
ла, величиною съ куриное яйцо, разотри
съ ложкою муки, положи въ кастрюлю,
прибавь сметаны, сахару, толченой кори-
цы, лимонной цедры; вскипяти, непре-
рывно мѣшая; положи столовую ложку
уксусу, подбей двумя желтками и облей
клецки.

ЯБЛОЧНЫЯ КЛЕЦКИ.

41. Къ этимъ клецкамъ дѣлають соусъ
изъ винограднаго вина: возьми виноград-
наго вина пополамъ съ водою, поставь
на огонь, прибавь, по вкусу, сахару, цед-
ры съ лимона и нѣсколько тоненькихъ
кружечковъ лимона, вскипяти, подбей яич-
ными желтками и облей клецки.

СМОРЧКИ СО СМЕТАНОЮ.

42. Изрубивъ сморчки не очень мелко,

положи въ кастрюлю, налей сметаной, поставь на огонь и приправь мускатнымъ цвѣтомъ, инбиремъ и перцомъ. Потомъ разбей въ горшечкѣ два яичные желтка, прилей къ нимъ горячей сметаны изъ сморчковъ и мѣшай на огнѣ, чтобъ не выбило; между-тѣмъ положи въ сморчки кусокъ коровьяго масла, вылей туда же и сметану съ яйцами и подавай на столъ.

АНГЛІЙСКІЙ СОУСЪ.

43. Заправивъ и обдавъ кипяткомъ цыплятъ, налей ихъ водою пополамъ съ сливками, прибавь лимонъ и пряностей и свари въ этомъ цыплятъ до спѣлости. Потомъ приготожь слѣдующій соусъ: положи въ кастрюлю сливочнаго масла, муки, соли, перцу, мускатнаго орѣшка, бульону, трюфелей и мѣшай, поставивъ на огонь; когда соусъ вскипитъ, приправь лимоннымъ сокомъ и облей цыплятъ.

СОУСЪ СЪ ИНДѢЙКОЮ.

44. Заправя, какъ слѣдуетъ, молодыхъ

индѣекъ, облей ихъ горячимъ масломъ, потомъ накрой шпекомъ, положи разныхъ кореньевъ и спецій: лавроваго листу, шарлоту, налей бульономъ и вари. Между-тѣмъ приготовь слѣдующій соусъ: положивъ въ кастрюлю чухонскаго масла, муки, лимоннаго сока, соли, перцу, мускатнаго орѣшка и бульону, все это, поставивъ на огонь, мѣшай; когда вскипитъ, положи зеленой рубленной петрушки, и этимъ соусомъ облей индѣйку.

СОУСЪ СЪ ФАРШИРОВАННЫМИ СМОРЧКАМИ.

45. Перемой хорошенько сморчки, чтобъ не осталось на нихъ песку и земли, отними корешки отъ шляпокъ, откинь на сито шляпки; потомъ возьми четыре круто-сваренныя яйца, изруби ихъ мелко, прибавь одно сырое яйцо, укропу, соли, перцу; начини этимъ сморчковыя шляпки и обжарь въ маслѣ; оставшіеся корешки и шляпки изруби мелко, нашинкуй помельче ветчины и вмѣстѣ съ изрублен-

ными сморчковыми корешками поджарь въ маслѣ, прибавь бѣлаго соуса, а при отпускѣ на столъ влей полфунта свѣжей смѣтаны; смѣшавъ съ этимъ фаршированные сморчки, дай разъ вскипѣть и выложи на блюдо.

СОУСЪ ИЗЪ ТЕТЕРЕВЕЙ.

46. Ошипавъ и выпотрошивъ тетеревей, вымой хорошенько, нашпигуй и изжарь; соусъ сдѣлай изъ кислой шинкованной капусты. (См. № 36., «Соусъ изъ кислой капусты»). Отпуская на столъ, выложи капусту въ соусникъ, на нее уложи разнятаго на штуки тетерева, а по борту обложи жареными сосисками.

СПАРЖА.

47. Очистивъ у спаржи толстые нижніе концы, обрежь всю ровно, перевяжи въ небольшіе пучечки, отвари въ соленой водѣ, наблюдая однакожъ, чтобъ не разварились головки. Когда будетъ готово,

то, вывувъ изъ воды, уложи на блюдо такимъ манеромъ: положи спаржу головками на средину блюда, а толстыми концами по краямъ, разрѣжь вязки и разровнай по блюду. Соусъ къ ней подаютъ изъ винограднаго вина или изъ масла. (См. № 17. «Соусъ изъ винограднаго вина», или № 14, «Соусъ изъ масла»).

СОУСЪ ИЗЪ СТЕРЛЯДИ.

48. Вычистивъ и выпотрошивъ стерлядь, нарѣжь звѣньями, поджарь немного, потомъ положи въ кастрюлю оливокъ и свѣжаго лимона, нарѣзаннаго кружечками, также лавроваго листу, налей краснымъ бульономъ, положи туда же стерлядь и вари до спѣлости.

ФРИКАСЕ ИЗЪ ТЕЛЯТИНЫ.

49. Изрѣжь въ кусочки четыре фунта телятины отъ грудины или почечной части, отвари до полуспѣлости въ кипящей водѣ; между-тѣмъ положи въ кастрюлю кусокъ

коровьяго масла, нѣсколько луковицъ, утыканныхъ гвоздикою, два листка лавровыхъ, мускатнаго цвѣта и горошчатого перцу; положи туда же и куски мяса; упаривай на слабомъ жару, но такъ, чтобъ мясо не потемнѣло; потомъ налей бульономъ, приправь уксусомъ и вари до спѣлости. Предъ подаваньемъ на столъ подбей соусъ яичными желтками, а если соусъ окажется кисель, то можно прибавить въ него сахару.

ЦЫПЛЯТА СЪ КАПОРЦЕВЫМЪ СОУСОМЪ.

50. Оправя цыплятъ, какъ слѣдуетъ, разными каждаго начетверо, посыпь солью и обжарь въ маслѣ, пока зарумянится; тогда переложи въ другую кастрюлю, подлей винограднаго вина, уксусу и мяснаго отвара и приправь мускатнымъ цвѣтомъ. Потомъ поджарь въ маслѣ муки и капорцевъ, выложи въ соусъ къ цыплятамъ; такъ-какъ соусъ этотъ довольно кисель, то подсласти и повари.

УТКА СЪ МАКАРОНАМИ.

51. Приготовивъ, какъ слѣдуетъ, утку, дикую или дворовую—все равно, разрѣжь вдоль по спинѣ, отдѣли мясо отъ костей и выбери кости; потомъ приготовь изъ макаронъ фаршъ: обдавъ кипяткомъ макароны, дай немного постоять, откинь на рѣшето, изрѣжь ихъ кусочками и, вскипятивъ сливки, положи въ нихъ макароны, увари, прибавь масла, тертаго сыру, сырыхъ яицъ и мелкоисшепкованной ветчины; нафаршируй утку, изжарь въ печи, и когда она поспѣетъ, нарѣжь штучками, уложи на блюдо бортикомъ и облей краснымъ соусомъ. (См. № 5, «Красный соусъ»).

СОУСЪ ИЗЪ ВЕТЧИНЫ.

52. Сваривъ ветчину, нарѣжь ломтиками, потомъ сдѣлай слѣдующій соусъ: очистивъ сырую свеклу, нашинкуй, какъ для бураковъ, обжарь въ коровьемъ мас-

лѣ, и когда свекла потемнѣетъ и сдѣлается мягка, налей бульономъ, приправь перцомъ, мускатнымъ цвѣтомъ и вари ее до спѣлости. Отпуская на столъ, свеклу выложи въ соусникъ, а ветчину уложи бортикомъ сверху.

КУРОПАТКИ.

53. Нашпиговать куропадокъ и изжарить въ кастрюлѣ, поливая масломъ; когда будутъ готовы, разнять по частямъ. Соусъ къ нимъ слѣдующій: нашинковать огурчиковъ, положить столовую ложку капорцевъ и небольшой кусокъ крѣпкаго бульона. Когда все это хорошо укипитъ, подправить мукой, поджаренной въ маслѣ, и облить куропадокъ.

УТКИ ПОДЪ СОУСОМЪ.

54. Взять пару молодыхъ утокъ и изжарить ихъ въ печи или въ духовомъ шкафу. Соусъ къ нимъ слѣдующій: положить въ кастрюлю мелкоизрубленнаго луку,

горсть шарлоту, свѣжій лимонъ, изрѣзанный на тонкіе кружки, два корня петрушки, налить въ кастрюлю бульону и поставить вариться; положить небольшой кусокъ крѣпкаго бульону, и когда все это хорошо укипитъ, процѣдить его, подправить немного мукой, поджаренной въ маслѣ. Разнявъ утокъ, облить соусомъ.

ИНДѢЙКА СЪ КРЫЖОВНИКОМЪ.

55. Молодую индѣйку очистить, заправить и сварить въ бульонѣ или изжарить, помазывая масломъ и поварачивая, чтобъ не засохла и была изжарена въ сокъ. Соусъ къ ней слѣдующій: взять глубокую тарелку крыжовнику, очистить и вымыть его; налить въ кастрюлю стаканъ воды и положить чайную ложку сахару; когда вскипитъ, положить крыжовникъ и влить стаканъ винограднаго вина. Когда крыжовникъ будетъ готовъ, положить въ соусъ столовую ложку мелкоистертыхъ сухарей и дать вскипѣть раза два. Индѣйку раз-

нять на части, положить на блюдо и облить соусомъ.

ИНДѢЙКА ПОДЪ СОУСОМЪ СЪ РЫЖИКАМИ.

56. Отдѣлить кожу, какъ это обыкновенно дѣлають, когда начиняють фаршемъ; взять и изрубить свѣжихъ рыжиковъ, взять также чашку мелкоистертыхъ сухарей и соли, развести все это сырыми яйцами, начинить индѣйку, положить ее въ кастрюлю, налить туда бульону, дать ей повариться, потомъ вынуть, помазать масломъ, поставить въ печь, чтобъ зарумянилась. Соусъ къ ней приготовить слѣдующимъ образомъ: взять рыжиковъ, нашинковать ихъ, положить въ кастрюлю, налить туда стаканъ сливокъ, положить ложку раковаго масла (за неимѣніемъ его, можно положить кусокъ свѣжаго чухонскаго масла съ грецкій орѣхъ) и чайную чашку бульону. Когда соусъ готовъ, влить въ него рюмку столоваго винограднаго вина и дать разъ вскипѣть; индѣйку разнять

на части, положить на блюдо и облить этимъ соусомъ.

СОУСЪ ИЗЪ ТЕЛЯТИНЫ.

57. Телячью грудинку разрубить на мелкіе куски, положить ихъ въ кастрюлю, наполненную водою на столько, чтобъ покрывало телятину, и положить соли; когда телятина будетъ готова, вынуть ее и облить сырыми яйцами, осыпать сухарями и поджарить въ маслѣ, а бульонъ процѣдить и положить въ него двѣ горсти ишинкованныхъ сморчковъ и чайную чашку сметаны; дать всему этому хорошо увариться и облить телятину. Сморчки можно змѣнить шампиньонами и бѣлыми грибами.

ЦЫПЛЯТЫ СЪ ШАМПИНЬОНАМИ.

58. Взять пару цыплятъ, разнять ихъ на части, положить въ кастрюлю, налить въ нее бульону и варить. Когда цыплята будутъ мягки, положить въ кастрюлю

полную тарелку шампиньоновъ и чайную чашку свѣжей смѣтаны, дать всему этому вскипѣть, потомъ подправить мукой съ чухонскимъ масломъ.

ЦЫПЛЯТА СЪ ЦВѢТНОЙ КАПУСТОЮ.

59. Взять пару цыплятъ, разнять на части, взять два корня петрушки и одну луковицу, ложку чухонскаго масла, немного соли и мускатнаго цвѣта, налить бульономъ, накрыть крышкою, варить чтобъ кипѣло понемногу; взять цвѣтной капусты, очистить и сварить въ молокъ, разведенномъ пополамъ съ водою, потомъ откинь на сито. Когда цыплята будутъ готовы, вынуть, соусъ процѣдить и подправить немного мукою съ чухонскимъ свѣжимъ масломъ или ложкою сливокъ, положить капусту въ соусъ и дать ей вскипѣть, Когда нужно подавать настоль, обложить цыплятъ капустою и облить соусомъ.

СОУСЪ ИЗЪ ЦЫПЛЯТЪ.

60. Пару цыплятъ разнять пополамъ, двѣ горсти петрушки перебрать, изрубить мелко, положить цыплятъ въ кастрюлю, посыпать немного солью, положить ложку чухонскаго масла, одну истертую луковицу, сверху положить петрушку, налить стаканъ бульона, закрыть крышкою, варить на легкомъ огнѣ, и когда соусъ будетъ готовъ, взять чайную ложку муки подправить ею кушанье и подавать на столъ.

СОУСЪ ИЗЪ МОЛОДАГО ГУСЯ.

61. Возьми молодого гуся, разними его на куски, положи въ кастрюлю ложку чухонскаго масла и обжарь, пока зарумянится; потомъ налей бульономъ, поставь вариться, положи соли, перцу и мускатнаго орѣха, потомъ вынь гуся, а бульонъ процѣди, возьми четверть фунта бѣлыхъ грибовъ, вымой и отварь ихъ

немного въ водѣ, и шинкуй, положи въ кастрюлю, влей туда стаканъ сметаны и дай кипѣть, подливая понемногу бульономъ, въ которомъ варился гусь. Когда грибы будутъ готовы, заправь ихъ немного мукою, вылей соусъ на гуся и, отпуская на столъ, выжми сокъ изъ одного лимона.

ТОТЪ ЖЕ СОУСЪ. ПРИГОТОВЛЕННЫЙ ИНАЧЕ.

62. Молодаго гуся разними на куски, обжарь въ чухонскомъ маслѣ, положи въ кастрюлю, налей ее бульономъ, положи понемногу лавроваго листу, перцу и мускатнаго орѣха; потомъ подправь гуся немного мукою, поджаренной въ маслѣ, выжми сокъ изъ одного лимона, свари рѣпу или брюкву, поджарь въ маслѣ, положи гуся рѣпою и облей соусомъ.

КОТЛЕТЫ.

63. Возьми телячьихъ реберъ, отдѣли каждое ребро отъ позвонковъ, спусти все мясо къ низу кости, но отъ костей не от-

дѣлай; взбей обухомъ ножа, посыпь немного солью, обваляй въ сырыхъ яйцахъ, обсыпь сухарями, оправь ножомъ, какъ обыкновенныя котлеты; изжарь въ маслѣ, Потомъ возьми кочанъ капусты, ишинкуй мелко, обдай кипяткомъ, дай полчаса постоять, откинь на сито, выжми воду, положи въ кастрюлю съ ложкою свѣжаго коровьяго масла, поставь на огонь, поджарь, непрерывно мѣшая, чтобъ капуста не пригорѣла; налей немного бульону, прибавь ложку мелкаго сахару, ложку уксусу и ложку муки, вымѣшай и увари на легкомъ огнѣ; когда капуста будетъ готова, выложи въ соусникъ, а на капусту уложи вѣнчикомъ котлеты.

КОТЛЕТЫ СЪ СОУСОМЪ ИЗЪ САФОЯ.

64. Взявъ, сколько будетъ потребно, кочановъ сафоя, очисти верхніе листы, разрѣжь каждый кочанъ начетверо, обдай кипяткомъ, дай постоять, откинь на сито; когда вода стечетъ, положи въ кас-

трюлю, налей бульономъ, чтобъ онъ по-
крылъ капусту; сотри муки съ масломъ,
заправь соусъ, посоли, положи по вкусу
и немного мускатнаго орѣшка. Котлеты
приготовь какъ сказано въ § 63.

КОТЛЕТЫ СЪ ГОРОХОМЪ.

65. Возьми ребра отъ телятины или
баранины, отдѣли отъ позвонковъ, свими
съ нихъ все мясо, прибавь мякоти отъ
задней ноги, вырѣжь жилки, изруби до-
мягка, посоли, надѣлай котлетъ, вложи
въ каждую котлету по ребрышку; обмак-
нувъ въ сырыя яйца, обваляй въ суха-
ряхъ, изжарь въ маслѣ. Потомъ, налу-
щивъ свѣжаго гороху, свари въ бульонѣ
мягко, откинь на сито, и когда бульонъ
стечетъ, протри сквозь сито; прибавь
двѣ горсти перебраннаго и свареннаго
шпинату, также протри, смѣшай вмѣс-
тѣ съ горохомъ, положи двѣ ложки
свѣжаго чухонскаго масла и влей бульону,
въ которомъ варился горохъ; поставь

на легкій оговъ, прибавъ мускатнаго орѣшка, выжми сокъ изъ одного лимона; давъ прѣкипѣть, выложи въ соусникъ, обложи котлетами. Съ этимъ соусомъ можно подавать телячью грудинку: сваривъ ее, наръзать ломтиками, обвалять въ сырыхъ яйцахъ, обсыпать сухарями и обжарить въ маслѣ.

АРТИШОКИ.

66. Обрѣзавъ верхнюю зеленую часть у артишоковъ до половины листьевъ, отварить въ водѣ съ солью; когда будутъ готовы очистить твердыя части. Соусъ для артишоковъ приготовить слѣдующій: возьми хорошаго кулису, положи въ него ложку свѣжаго чухонскаго масла, посоли, посыпь немного крупнотолченаго перцу, чайную ложку уксусу и, уваривъ соусъ, облей артишоки. Подаютъ также артишоки съ соусомъ изъ винограднаго вина (№ 17), который готовятъ подъ спаржу.

Иногда подаютъ къ артишокамъ ниже-
слѣдующій соусъ: положи въ кастрюлю
горсть бѣлаго хлѣба, истертаго на теркѣ,
луку, наръзаннаго кружечками, нѣсколько
лавровыхъ листовъ, немного цѣльной гвоз-
дики и мускатнаго орѣшка, влей два ста-
кана бульону, увари хорошенько, процѣ-
ди сквозь сито; потомъ вылей опять въ
кастрюлю, дай разъ вскипѣть, свими съ
огня, подбей двумя яичными желтками и
ложкой сметаны, вымѣшай, поддержи еще
на плитѣ, мѣшая непрерывно ложкою, но
кипѣть болѣе уже не давай.

ПУДДИНГЪ.

АНГЛІЙСКІЙ ПУДДИНГЪ.

1. Возьми сдобныхъ сухарей, истолки, просѣй сквозь частое сито, прибавь цедру съ одного лимона, стертую на теркѣ, мелкоизрубленнаго цуката, немного коришки, толченой корицы, сахару, свѣжаго чухонскаго масла, двѣ ложки сметаны, нѣсколько мозгу изъ говяжьихъ костей и муки, и все это замѣси на яйцахъ. Потомъ, смочивъ водою салфетку, положи въ нее тѣсто, завяжи, не туго сгнетая, и свари въ снятомъ молокѣ. Когда пуддингъ поспѣетъ, выложи на блюдо и облей горячею сметаною, подбитою яичными желтками.

ПУДДИНГЪ ИЗЪ БѢЛАГО ХЛѢБА СЪ ИЗЮМОМЪ.

2. Обрѣзавъ съ бѣлаго хлѣба корку, смочи французскою водкою и положи въ горячее молоко; потомъ возьми четверть фунта изюму, полфунта чухонскаго масла, восемь яицъ, разотри половину мускатнаго орѣшка и все это, смѣшавъ вмѣстѣ, завяжи въ мокрую салфетку крѣпко, положи въ кастрюлю, налей кипяткомъ и вари. Когда будетъ готово, выложи на блюдо, облей соусомъ. (См. № 16, «Желтый соусъ съ коринкою».) Для этого пуддинга должно взять два десяти-копѣечные хлѣба.

ПУДДИНГЪ ГОЛАНДСКІЙ.

3. Возьми круглый французскій хлѣбъ или сдобную домашнюю булку, вырѣжь середку, положи въ свѣжее холодное молоко на цѣлую ночь, какъ самый хлѣбъ, такъ и вырезанный изъ него кусокъ, и когда все молоко войдетъ въ хлѣбъ, то по-

утру влей еще молока и вырѣзанный кусокъ хлѣба вложи опять въ хлѣбъ; завяжи въ салфетку и кипяти въ молокѣ цѣлый часъ. Выложивъ на блюдо, сблей шоколаднымъ соусомъ. (См. № 18, «Шоколадный соусъ»).

ПУДДИНГЪ ИЗЪ ЖАРЕНАГО КАПЛУНА.

4. Четверть фунта истолченаго миндаля, замѣси на трехъ яицахъ цѣлыхъ и трехъ желткахъ, съ прибавкою осьмушки фунта сахару, и взбивай четверть часа; между-тѣмъ распусти четверть фунта коровьяго масла, и когда простынетъ, смѣшай съ миндалемъ; потомъ обрѣжь мясо съ одного жаренаго каплуна, искроши кусочками и, перемѣшавъ съ четвертью фунта тертаго бѣлаго хлѣба, ложкою муки и мускатнымъ цвѣтомъ, положи въ миндаль. Разваривъ полфунта сарачинскаго пшена въ бутылкѣ молока, простуди, положи туда же миндаль и все хорошенько перемѣшай. Эту смѣсь положи въ салфет-

ку, вымазанную коровьимъ масломъ, завяжи и вари въ кипящей водѣ полтора часа. Потомъ, выложивъ на блюдо, облей слѣдующимъ соусомъ: возьми четыре яичные желтка, чайную чашку бѣлаго винограднаго вина, поставь на огонь и взбивай вѣничкомъ, пока превратится въ густую пѣну.

ПУДДИНГЪ КАРТОФЕЛЬНЫЙ.

5. Возьми три четверти фунта картофеля, напередъ уже свареннаго, очищеннаго и протертаго, смѣшай съ осьмушкою фунта масла, штифомъ молока и осмушкою мелкоистертаго сыру и запеки въ глиняномъ или жестяномъ блюдѣ. Потомъ облей лимоннымъ соусомъ, (См. № 7, «Лимонный соусъ съ миндалемъ»).

ПУДДИНГЪ ЛИМОННЫЙ.

6. Очистивъ три лимона, свари въ водѣ, вывь сѣмячки, истолки въ ступкѣ и смѣшай съ четвертью фунта сухарей, размоченныхъ въ сливкахъ; между-тѣмъ взбей въ пѣну двѣнадцать яичныхъ желтковъ и

шесть бѣлковъ, растопи четверть фунта чухонскаго масла, прибавь полфунта сахару и немного померанцовой воды, смѣшай все какъ можно лучше, поставь на легкій огонь и мѣшай непрерывно, пока эта смѣсь сдѣлается густою; тогда выдави сокъ изъ лимона. Потомъ возьми слоенаго тѣста, раскатай, положи въ глубокое блюдо, выложи на него пуддингъ, наложи сверху слой сахарнаго варенья и пеки въ печи три часа. Соусъ къ пуддингу дѣлается лимонный же. (См. № 6, «Желтый лимонный соус»).

ПУДДИНГЪ МИНДАЛЬНЫЙ.

7. Возьми полтора фунта бѣлаго хлѣба, нарѣжь ломтями, высуши въ печи, истолки, просѣй сѣвось сѣто; также истолки полфунта миндаля, въ которомъ должна быть осьмушка горькаго, смачивая розовою водою. Три четверти фунта чухонскаго масла сотри добѣла, положи въ него четверть фунта сахару, выпусти

двѣнадцать яицъ, смѣшай съ миндалемъ; наконецъ клади горсть за горстью сухари и на каждую горсть сухарей по ложкѣ сметаны, продолжая мѣшаніе, пока все соединится. Тогда всю эту смѣсь выложи въ салфетку, вымазанную коровьимъ масломъ, завяжи и вари въ водѣ два часа. Соусъ къ пуддингу сдѣлай шоколадный. (См. № 18, «Шоколадный соусъ»).

• ПУДДИНГЪ ПШЕННЫЙ.

8. Изъ фунта желтаго пшена свари густую кашу выложи на блюдо и остуди. Потомъ сотри добѣла четверть фунта чухонскаго масла, вмѣшай въ него, одно за другимъ, восемь яицъ и прибавь сахару и корицы по произволу; вмѣшай туда же и кашу. Когда все хорошо перемѣшается, вымажь жестяное глубокое блюдо масломъ, выложи въ него приготовленную смѣсь, посыпь сахаромъ и корицею и поставь въ печь. Къ этому пуддингу подаютъ молочный соусъ. (См. № 34, «Молочный соусъ»),

ПУДДИНГЪ ИЗЪ САРАЧИНСКАГО ПШЕНА.

9. Возьми полфунта рису, свари въ небольшомъ количествѣ воды, чтобъ оно хорошо разварилось и разбухло, протри сквозь сито и остуди; между-тѣмъ возьми пригоршню вишенъ, свари въ водѣ, протри сквозь сито, положи въ нихъ четверть фунта сахару и вари, пока начнутъ густѣть. Когда вишни остынутъ, смѣшай ихъ съ протертымъ пшеномъ, прибавь семь яичныхъ желтковъ, два мелкоистолченные сухаря и вымѣшай хорошенько. Потомъ выложи въ салфетку, завяжи и вари въ водѣ полтора часа. Соусъ сдѣлай изъ вишенъ и облей имъ пуддингъ. (См. № 31; «Соусъ вишневый»).

ПУДДИНГЪ ИЗЪ РАКОВЪ.

10. Свари тридцать раковъ, клешни и шейки очисти, изруби мелко; верхніе черепки истолки мелко, положи въ кастрюлю съ четвертью фунта коровьяго масла,

поджарь ихъ хорошенько, процѣди сквозь сито, потомъ стирай масло деревянною ложкою, пока оно сдѣлается какъ сметана; тогда прибавь въ него три яйца цѣлые и четыре желтка; мелкоизрубленной телятины, мускатнаго цвѣта, соли и тертаго бѣлаго хлѣба столько, чтобъ вышло негустое тѣсто; туда же положи и изрубленное раковое мясо и, перемѣшавъ все какъ можно лучше, положи въ салфетку, вымазанную масломъ, завяжи ее и вари въ водѣ часъ. Потомъ, выложивъ на блюдо, утыкай раковыми клешнями и облей раковымъ кулисомъ. (См. стр. 66: «Раковый кулисъ»).

ПУДДИНГЪ СЛИВОЧНЫЙ.

11. Сваривъ двѣ бутылки сливокъ, дай имъ остынуть. Выпустивъ четыре яйца, взбей ихъ, прибавь въ нихъ четверть фунта сахару, столовую ложку толченой корицы и смѣшай со сливками; потомъ всыпь мало-по-малу четверть фунта крупчатой

муки, размѣшай хорошенько, вылей въ глубокое блюдо, жестяное или фаянсовое, и запеки въ печи. Подавай съ желтымъ соусомъ. (См. № 16, «Желтый соусъ съ коринкою»).

ФРАНЦУЗСКІЙ ПУДДИНГЪ.

12. Замѣси на желткахъ крутое тѣсто, раскатай его тонко, какъ на лапшу, шинкуй его не очень мелко, вскипяти эту лапшу одинъ разъ въ сливкахъ, откинь на сито; потомъ распusti въ кастрюлѣ сливочнаго масла, дай остынуть, прибавь въ него яичныхъ желтковъ, толченой корицы, сахару, изюму; положи туда же лапшу, бѣлки взбей, смѣшай съ лапшою и масломъ и вымѣшай хорошенько. Вымазавъ форму или кастрюлю масломъ, обсыпь сухарями, выложи въ нее пуддингъ, поставь въ печь, а когда поспѣетъ, выложи на блюдо и облей шоколаднымъ соусомъ. (См. № 18, «Шоколадный соусъ»).

ПУДДИНГЪ ИЗЪ ВЕТЧИНЫ.

13. Сотри добѣла осьмушку масла, положи въ него три яйца цѣлыя и три желтка, полфунта варенаго очищеннаго и протертаго сквозь рѣшето картофеля, и полфунта мелкоизрѣзаннаго окорока; смѣшай все хорошенько вмѣстѣ, выложи въ форму, вымазанную масломъ и обсыпанную сухарями, поставь въ печь и дай сидѣть часъ. Вынувъ изъ печи, выпрокинь на блюдо, облей маслянымъ соусомъ. (См. № 14, «Соусъ изъ масла») и обсыпь тертымъ пармезаномъ.

ПАСТЕТЫ.

* ПАСТЕТЪ СЪ ТРЕСКОЮ.

1. Возьми вымоченной трески, поставь на огонь, вари, пока не закипитъ бѣлымъ ключемъ; тогда вынь изъ воды, изрѣжь половину трески на кусочки и обжарь въ коровьемъ маслѣ съ мускатнымъ цвѣтомъ и инбиремъ; другую половину изрубь мелко, прибавь къ ней бѣлаго хлѣба, размоченнаго въ молоко и выжатаго досуха; мелкоизрубленнаго луку, полфунта почечнаго сала, также изрубленнаго, и полфунта растопленнаго масла, шесть яицъ цѣлыхъ и шесть желтковъ, два стакана сметаны, немного соли и все вмѣстѣ перемѣшай хорошенько. Потомъ возьми слое-

наго теста, сдѣлай обыкновенный пастетъ, вымажь блюдо коровьимъ масломъ, положи на немъ пастетъ, а въ него половину начинки; на начинку уложи обжаренную въ маслѣ треску, засыпь другою половиною начинки, обысь толчеными сухарями, накрой пастетной крышкой и запеки въ печи румяно. Подавай горячій, съ анчоусовымъ соусомъ. (См. № 11, «Анчоусовый соус»).

ПАСТЕТЪ ИЗЪ ГОВЯДИНЫ.

2. Отъ жареной части говядины, отъ сѣрка, нарѣжь тоненькихъ ломтиковъ мяса, побей ихъ обухомъ повареннаго ножа; потомъ смѣшай вмѣстѣ толченаго перцу, инбирю, мускатнаго цвѣта, мелкоизрубленной лимонной корки, капорцевъ, полфунта мелкоизрубленного говяжьего мозга изъ костей, съ прибавкою тертаго бѣлаго хлѣба. Далѣе возьми восемь анчоусовъ, вымой въ водѣ, выбери кости и изрѣжь мелко. На фунтѣ масла замѣси тѣсто, вымѣси хорошенько и перевалай; рас-

катавъ тѣсто, обрѣжь по круглому блюду поддонокъ, положи на листъ, вымажь яичными желтками и сдѣлай на поддонкѣ окраекъ. Насыпавъ на дно начинки, на начинку положи анчоусы, а на нихъ, ломтиками, говядину и засыпь остальною начинкою. Сдѣлай на пастетъ крышку, на край, въ крышкѣ прорѣжь небольшое отверстіе, чтобъ пастетъ не треснулъ, и посади въ печь. Подавай съ краснымъ соусомъ. (См. № 9., «Красный соусъ съ капорцами»).

ПАСТЕТЪ КАРТОФЕЛЬНЫЙ СЪ СЕЛЬДЯМИ.

3. Приготовь мягкое пастетное тѣсто. Потомъ сваренный картофель вычисти, изрѣжь ломтиками, обжарь съ лукомъ и перцомъ въ коровьемъ маслѣ и простуди. Возьми двѣ селетки, вымоченныя въ молоко, сдери съ нихъ кожу, выбери кости и нарѣжь кусочками. Раскатавъ пластъ тѣста, положи въ глубокое жестяное блюдо, уложи дно картофелемъ, а на него

положи кусочки селедки, сверху опять положи картофелю, влей бутылку сметаны, подбитую четырьмя яичными желтками, прибавь масла коровьяго, накрой пастетъ крышкой изъ того же тѣста и посади въ печь. Къ этому пастету сдѣлай соусъ изъ селедки. (См. № 12, «Соусъ изъ селедки»).

РАКОВЫЙ ПАСТЕТЪ.

4. Сваривъ раковъ, очисти шейки и клешни, изруби ихъ съ прибавкою тертаго бѣлаго хлѣба и обжарь въ раковомъ маслѣ; на этомъ же маслѣ, съ прибавкою яицъ, замѣси тѣсто, раскатай его, обложи имъ глубокое жестяное блюдо, вымазанное масломъ, положи въ средину приготовленный фаршъ, влей раковаго кулису (см- стр. 66. Раковый кулисъ), помажь края яйцомъ, наложи крышку изъ того же тѣста, посади въ печь и дай сидѣть полчаса. Подавай съ раковымъ соусомъ. (См. № 39, «Соусъ съ раковымъ масломъ »).

ПАСТЕТЪ ИЗЪ БУЛКИ.

5. Ипеки большую сдобную булку, сотри теркою съ нее корку, вырѣжь весь мякишъ, часть ея обжарь въ маслѣ, обжарь съ рябчиковъ мясо и вмѣстѣ съ поджареннымъ мякишемъ и мозгомъ изъ говяжьихъ костей изрубь мелко. Потомъ положи въ кастрюлю, влей бульону, прибавь свѣжаго коровьяго масла, лимоннаго соку, мускатнаго орѣшка, вари пока будетъ густо; начини этимъ булку, влей въ нее побольше бульону; закрой вырѣзанною сверху коркою, вымажь яйцомъ, посыпь сухарями и посади на четверть часа въ печь. Подавай съ соусомъ изъ устриць. (См. № 13, «Соусъ изъ устриць»).

ПАСТЕТЪ ИЗЪ ЛОСОСИНЫ.

6. Разрѣжь лососину на куски въ палецъ толщиною, вскипяти одинъ разъ въ водѣ съ солью и выбери кости. Потомъ возьми лимоннаго соку, рубленной зеленой

петрушки, шарлоту, двѣ ложки прованскаго масла, немного толченаго перцу и соли; смѣшавъ все вмѣстѣ, положи туда же лососину и дай лежать нѣсколько часовъ. Сдѣлай фаршъ изъ тертаго бѣлаго хлѣба, отваривъ его густо въ молоко, остуди, прибавь мелкоизрубленной петрушки, нѣсколько шарлоту, искрошивъ, отвари въ бульонѣ, вылей съ бульономъ въ хлѣбъ, выпусти туда же два яйца цѣлые и два желтка, положи два мелкоизрубленные анчоуса, вынувъ изъ нихъ кости, и все хорошенько вымѣшай. На дно блюда, въ которомъ хочешь дѣлать пастетъ, положи нѣсколько ломтиковъ бѣлаго хлѣба, а бока обложи слоенымъ тѣстомъ; на хлѣбъ положи слой фаршу, а на фаршъ ломтиками лососины; потомъ засыпь фаршемъ и опять положи рядъ лососины, продолжая такимъ образомъ укладывать послойно, пока все уложится. Наконецъ сдѣлай изъ того же тѣста крышку, закрой пастетъ, укрась разными фигурами изъ

тѣста и посади въ печь. Соусъ къ нему приготовь слѣдующій: возьми отъ четырехъ крутосваренныхъ яицъ желтки, разотри ихъ, незадолго до обѣда влей въ кастрюлю два стакана хорошаго бульону, вскипяти его, смѣшай мало-по-малу съ желтками и выдави сокъ изъ одного лимона. Отпуская на столъ, посыпь мелко-изрубленною зеленою петрушкою.

ПАСТЕТЪ СЪ МОЛОДЫМИ ЦЫПЛЯТАМИ.

7. Возьми два цѣлыя яйца и отъ двѣнадцати яицъ одни желтки, прибавь къ нимъ два стакана растопленнаго коровьяго масла и два стакана холодной воды и взбей все вмѣстѣ хорошенько. Потомъ замѣси на этомъ изъ крупичатой муки крутое тѣсто; однакожь не слишкомъ крутое, которое можно бы было валять и раскатывать. Раскатавъ пластъ тѣста, обложь имъ пастетное блюдо; положи фаршъ, сдѣланный изъ рыбы (см. фаршъ изъ рыбы), саржи и молодыхъ цыплятъ, раз-

рѣзанныхъ начетверо, обжаренныхъ въ кастрюлѣ въ маслѣ, а сверху засыпъ фаршемъ. Наложивъ крышку изъ того же тѣста, посади въ печь. Подавай съ анчоусовымъ соусомъ. (См. № 11, «Анчоусовый соусъ»).

ПАСТЕТЪ СЪ ЯЗЫКОМЪ.

8. Возьми свѣжій языкъ, свари въ водѣ съ солью, сдери съ него кожу и нарежь ломтиками. Сдѣлавъ мягкое для пастета тѣсто, обложи имъ блюдо (см. «мягкое тѣсто для пастета»). Потомъ приготовь изъ говядины фаршъ; положи на дно слой фаршу, на него слой языка, засыпъ фаршемъ и продолжай укладывать послойно, пока не уложишь всего. Затѣмъ возьми стаканъ сметаны и стаканъ бульону, смѣшай вмѣстѣ, вылей въ пастетъ, накрой крышкою изъ того же тѣста, убри и посади въ печь. Подавай съ краснымъ соусомъ. (См. № 9, «Красный соусъ съ капорцами»).

ПАСТЕТЪ СЪ МАКОРОНАМИ.

9. Поваривъ макароны четверть часа въ водѣ съ солью, откинь на рѣшето, а когда остынуть, изрѣжь въ вершокъ длиною. Положи макароны въ кастрюлю, прибавь ветчины, наръзанной кусочками, рубленныхъ трюфелей, мозгу изъ говяжьихъ костей, немного коровьяго масла, мускатнаго орѣшка и тертаго сыру пармезану, влей стаканъ бульону, перемѣшай все вмѣстѣ и поджарь. Потомъ вымажь кастрюлю коровьимъ масломъ, обсыпь сухарями, обложи слоевымъ тѣстомъ, выложи приготовленную начинку, посыпь сверху тертымъ пармезаномъ, накрой крышкою изъ того же тѣста, поставь въ печь, дай сидѣть полтора часа и, вынувъ, выложи на блюдо. Подавай съ анчоусовымъ и устричнымъ соусомъ.

КАРТОФЕЛЬНЫЙ ПАСТЕТЪ.

10 Возьми три фунта говядины отъ есѣка или толстаго филея, варѣжь ихъ

тонкими ломтями, избей съ обѣихъ сторонъ скалкою или обухомъ повареннаго ножа, посыпь немного солью, перцомъ и мускатнымъ орѣхомъ; отвари картофелю, очисти и нарежь его тонкими кружками; потомъ возьми три или четыре луковицы и, очистивъ ихъ, нарежь также кружками; намажь блюдо чухонскимъ масломъ и наложи его слѣдующимъ образомъ: рядъ луку, рядъ картофелю, масла чухонскаго мелкими кусочками и потомъ рядъ говядины; на нее укладывай такимъ-же образомъ лукъ, картофель, масло чухонское и говядину. Когда уложишь всю говядину, возьми французскій хлѣбъ, размочи его въ молокѣ, мягко разомни, положи въ него три сырыхъ яйца, размѣшай хорошо и покрой имъ приготовленное блюдо; потомъ помажь масломъ, посыпь сухарями и поставь въ печь.

НАСТЕТЬ ИЗЪ ДИЧИНЫ СЪ ГУСИНЫМИ ПЕЧЕНКАМИ.

11. Взять пару рябчиковъ и пару ку-

ропатокъ, разнять ихъ на части, вашип-
говать, посыпать немного перцомъ и солью,
поджарить въ кастрюлѣ съ масломъ до
полуспѣлости и остудить; взять три или
четыре гусиные печенки, изрубить ихъ,
размочить въ бульонѣ домягка, положить
въ нихъ ломтика три бѣлаго хлѣба, не-
много перцу, соли и мускатнаго орѣха.
Смѣшавъ все это, протереть хорошо сквозь
рѣшето, прибавить полфунта мозгу изъ
костей и три сырыхъ яйца; сдѣлать на пас-
тетномъ блюдѣ рамку изъ сдобного тѣста,
положить внизъ приготовленный фаршъ,
потомъ дичину, закрыть ее фаршемъ, по-
томъ еще рядъ дичины закрыть фаршемъ,
наложить крышку изъ тѣста и поставить
въ печь. Когда пастетъ будетъ готовъ,
снять крышку и подавать его горячимъ съ
краснымъ соусомъ, который долженъ быть
въ особенномъ судочкѣ. (См. соусы № 5).

ХОЛОДНЫЙ ПАСТЕТЪ ИЗЪ ДИЧИ.

12. Приготовить фаршъ изъ телятины,

скатать его въ видѣ колбасы, завернуть въ чистую холстину и сварить въ бульонѣ. Когда онъ будетъ готовъ, остудить его и наръзать кружками; потомъ разнять на части двѣ пары рябчиковъ или куропа-токъ, нашпиговать ихъ и поджарить не-много съ масломъ въ кастрюлѣ; разрѣ-зать четыре крутосваренныя яйца на че-тыре части и, если есть, то очистить ра-ковыхъ шеекъ и наполнить ими цѣлую глубокую тарелку; затѣмъ приготовить кру-таго тѣста (какъ сказано на страницѣ 151, см. № 7). Сдѣлай рамку для пастета, на-ложи на пастетномъ блюдѣ рядъ дичины, на дичину положи яйца и раковыя шейки и потомъ рядъ дичины, сверху положи фаршъ, закрой все это крышкой изъ тѣ-ста и поставь въ печь. Когда пастетъ бу-детъ готовъ, дай ему остынуть, залей га-лантиромъ и, когда застынетъ, уברי свер-ху оливками, капорцми и зеленью.

КУЛЕБЯКИ И ПИРОГИ.

КУЛЕБЯКИ СЪ ОСЕТРИНОЮ.

1. Возьми пять фунтовъ хорошей крупчатой муки и сдѣлай съ вечера опару слѣдующимъ образомъ: отдѣли фунтъ муки, положи въ горшокъ или кадочку; влей четыре стакана воды, теплой какъ парное молоко, разбей хорошенько, чтобъ не было комковъ; положи двѣ ложки дрожжей и поставь въ теплое мѣсто; но если въ кухнѣ холодно и опару захочешь поставить на печь, то сначала подложи подъ нее досчечку: иначе опара можетъ угорѣть.

Когда поутру опара поднимется, замѣси тѣсто, положи въ него фунтъ хорошаго растопленнаго коровьяго масла, пять свѣжихъ яицъ и мѣшай веселкою (деревяною лопаткою) до тѣхъ поръ, пока тѣсто не будетъ отставать отъ веселки и краевъ кадочки; тогда поставь его въ теплое мѣсто, а когда поднимется, снова вымѣшай хорошенько и дай еще разъ подняться; потомъ посыпь на столъ муки, выложи тѣсто, переваливай, а пока топится печь, тѣсто надобно переваливать раза три. Намочивъ съ вечера четверть фунта вязиги въ холодной водѣ, свари, изруби, прибавь къ вязигѣ пять крутосваренныхъ и мелкоизрубленныхъ яицъ, положи масла и размѣшай. Два фунта свѣжей или малосольной осетрины, снявъ кожу, изрѣжь въ небольшіе кусочки, Наконецъ раскатай скалкою изъ тѣста пластъ потребной величины, отдѣливъ половину начинки, положи на него, разровняй, уложи на начинку рыбу, засыпь сверху оставшеюся

начинкою, потомъ защипи такимъ манеромъ: сложивъ пластъ вмѣстѣ, защипи посрединѣ, а послѣ съ обоихъ концовъ; положи на листъ, вымажь сбитымъ яйцомъ, посыпь мелкотолчеными яйцами, посади въ печь, дай зарумяниться, а если въ печи слишкомъ жарко, то накрой кулебяку листомъ мокрой бумаги, чтобъ она не пригорѣла.

КУЛЕБЯКА СЪ СЕМГОЙ.

2. Приготовивъ по вышесказанному тѣсто, сдѣлай слѣдующую начинку: сдери кожу со щуки или судака, сними мясо съ костей, истолки въ ступѣ или деревянной чашкѣ дѣлая, чтобъ сдѣлалось какъ тѣсто; изъ этого тѣста скатай булку на манеръ французскаго хлѣба, изжарь въ коровьемъ маслѣ, наруби мелко, свари четверть фунта вязиги и также изрубивъ мелко, смѣшай съ фаршемъ, положи коровьяго масла, размѣшай хорошенько, положи соли, перцу и мускатнаго орѣшка.

Потомъ раскатай тѣсто, положи на него начинки, а на начинку семгу или лососину, наръзанную небольшими кусочками; сверху опять засыпь начинкою, защипи, вымажь яйцомъ, обсыпь сухарями, посади въ печь и дай зарумяниться, остерегаясь, чтобъ не пригорѣло.

КУЛЕБЯКА СЪ СИГОМЪ.

3. Возьми обыкновеннаго кислаго тѣста или сдобнаго, какъ показано выше; потомъ свари на водѣ крутую рисовую кашу, а когда каша будетъ готова, положи въ нее коровьяго масла, простуди, прибавь круто-сваренныхъ и мелкоизрубленныхъ яицъ и перемѣшай. Раскатавъ тѣсто, положи начинку, а на нее сига, отрѣзавъ у него голову и хвостъ, распластавъ надвое и вынувъ спинную кость; сверху засыпь начинкой, защипи, вымажь яйцами, посади въ печь и дай подрумяниться.

КУЛЕБЯКА ИЗЪ ТѢСТА СО ПШЕНОМЪ.

4. Возьми полфунта желтаго пшена,

вымой и свари на молокѣ густую кашу; протри сквозь частое сито, положи чайную чашку сливокъ, полфунта сливочнаго масла и подбей мукою двѣ ложки дрожжей; когда тѣсто поднимается, прибавь четыре яйца, замѣси и поставь въ теплое мѣсто. Снявъ съ судака или щуки кожу, обери съ костей мясо, истолки мягко, изжарь на сковородѣ въ коровьемъ маслѣ и изруби мелко. Завари на молокѣ крутую кашу изъ смоленскихъ крупъ, положи на сковороду въ видѣ копы, изжарь въ печи передъ огнемъ, и когда довольно ужарится, то обгорѣлое обчисти, а кашу изруби мелко и смѣшай съ фаршемъ. Раскатавъ тѣсто, положи на него фаршъ, а на фаршъ осетрины, семги или другой какой рыбы, защипи, вымажь яйцами и посади въ печь.

КУЛЕБЯКА ПОСТНАЯ.

5. Изъ двухъ фунтовъ крупичатой муки поставь на теплой водѣ опару; когда

опара поднимется, замѣси тѣсто, положи полфунта орѣховаго или маковаго масла и соли по пропорціи. Фаршъ сдѣлай изъ судаковъ или щукъ, какъ сказано выше; положи въ него мелконакрошеннаго лука и изжарь въ маковомъ маслѣ; потомъ изруби, посыпь перцу, мускатнаго орѣшка и соли и перемѣшай все хорошенько. Раскатавъ тѣсто, положи фаршъ, разровняй, положи на фаршъ какой-угодно рыбы, сверху засыпь остальнымъ фаршемъ и посади въ печь.

КРУТЛЫЙ ПИРОГЪ СЪ КУРИЦЕЮ.

6. Замѣси по вышесказанному слобное тѣсто, раскатай круглый пластъ, положи на средину крутосваренныхъ и мелкоизрубленныхъ яицъ, печенки и пупки куриные и самую курицу, сваривъ ее сначала до полуспѣла и разнявъ на части. Потомъ заворачивай тѣсто съ краевъ и складывай сгибами, чтобъ составилъ круглый пирогъ, а наверху осталось бы неболь-

шое отверстіе, которое закрой крышечкою изъ этого же тѣста, и по шву защипи. Наконецъ раскатай тѣсто такъ точно, какъ для лапши, вырѣжь рѣзцомъ полоску, пальца въ два шириною, сложи вдвое, нарѣжь мелко, защипи эту полоску вокругъ крышки по шву, вымажь пирогъ избыткомъ яичнымъ желткомъ и посади въ печь.

КОЛБОВОЙ ПИРОГЪ.

7. Возьми полфунта мозгу изъ костей, истолки его въ ступѣ; влей въ чашку стаканъ воды, выпусти одно яйцо, положи туда же толченый мозгъ и немного соли; замѣси на этомъ изъ двухъ фунтовъ муки крутое тѣсто, побей хорошенько скалкою и поставь въ холодное мѣсто. Фаршъ приготовь слѣдующій: снявъ сморчковыя шляпки съ корешковъ, перемой почище корешки, изрубь ихъ помельче и поджарь въ кастрюлѣ въ коровьемъ маслѣ; восемь крутосваренныхъ яицъ изрубь мелко; смѣ-

шай съ корешками, прибавь зеленого мелкоизрубленного укропу и соли. Потомъ взявъ часть этого фаршу, положи въ него два сырыхъ яйца, размѣшай, начини имъ сморчковыя шляпки и изжарь на сковородѣ въ маслѣ. Наконецъ раскатай тѣсто въ полпальца толщиною, положи на средину круга фаршъ, разровнай, на фаршъ положи рядъ сморчковъ, засыпь фаршемъ, на фаршъ опять наложи рядъ сморчковъ и засыпь сверху фаршемъ; сдѣлай круглый пирогъ; оставшееся на верху отверстіе закрой крышкою изъ того же тѣста; остальное же тѣсто раскатай тонко, какъ на лапшу, нарежь полосокъ, пальца въ два шириною, сложи вдвое, нарежь ихъ мелко, пирогъ вымажь избитымъ яичнымъ желткомъ, обвей разрѣзанными полосками и, вымазавъ яйцомъ, положи на листъ и посади въ печь. Подливку къ пирогу сдѣлай слѣдующую: смѣшай полфунта сметаны со стаканомъ хорошаго бульона, вскипяти, и когда пирогъ поспѣетъ, вынувъ

его изъ печи, положи на блюдо, взрѣжь крышку, влей въ пирогъ приготовленную подливку и отпуская на столъ.

ПИРОГЪ СЪ РЯБЧИНАМИ.

8. Очистивъ, выпотрошивъ и вымывъ рябчиковъ, напшигуй крупнымъ шпекотъ, разрѣжь вдоль спины надвое и обжарь въ кастрюлѣ въ маслѣ. Возьми истертаго на теркѣ ветчиннаго сала, изрубь съ рябчиковыми печенками, трюфелями и шампиньонами и смѣшай съ яйцами мелкоизрубленными. Потомъ раскатай изъ слоенаго тѣста пластъ въ полпальца толщиною, форму или кастрюлю вымажь масломъ, положи въ нее тѣсто, вымажь внутри тертымъ ветчиннымъ саломъ; положивъ на дво начинки, уложи рябчиковъ, посыпь перцомъ и мускатнымъ орѣшкомъ, прибавь цѣльныхъ трюфелей, шампиньоновъ и лавроваго листу, и засыпь начинкою. Сдѣлавъ кружокъ изъ того же тѣста, закрой сверху, защипи, вымажь яйцомъ,

посыпь мелкотолчеными сухарями и посади въ печь. Когда пирогъ поспѣетъ, взрѣжь крышку, влей стаканъ хорошаго наварнаго бульону, закрой опять крышкой и такъ отпускаяй.

СЛАДКІЙ ПИРОГЪ.

9. Возьми сдобнаго слоенаго или кислаго натертаго масломъ тѣста, раскатай, обрѣжь по круглому блюду; положивъ на листъ, наложи слой какого-нибудь варенья, а на него положи кусочками нарѣзанной постилы, накрой другимъ кружкомъ тѣста, но только нѣсколько тоньше, нежели нижній пластъ; посади въ печь, а подавая на столъ, посыпь сахаромъ. Вмѣсто верхняго пласта можно сдѣлать рѣшетку: раскатавъ тѣсто, нарѣжь полосокъ въ палецъ шириною, положи сверху варенья, переплети ихъ между собою, а потомъ вырѣжь полоску въ вершокъ шириною и обложи края.

Начинки для сладкихъ пироговъ слѣдующія: малина, клубника или земляника, яблоки, клюква, брусника. Взявъ изъ вышеупомянутаго, что пожелаешь, положи на стаканъ патоки два стакана ягодъ, или на стаканъ толченаго сахара стаканъ ягодъ и свари, какъ обыкновенное варенье. Винныя ягоды и черносливъ, сваривъ въ водѣ и выбравъ изъ чернослива кости, изруби, положи, по вкусу, сахару или патоки. Пшено сарачинское свари въ водѣ, смѣшай съ изюмомъ или коринкою и положи, по вкусу, патоки.

ПИРОГИ ИЗЪ ТѢСТА СО ПШЕНОМЪ.

10. Сваривъ густую изъ пшена кашу, протри сквозь частое рѣшето. Когда будешь вечеромъ ставить опару, разбей протертое пшено въ теплое молоко, пока сдѣлается оно какъ кисель; потомъ положи двѣ ложки дрожжей. Поутру замѣси тѣсто, прибавь сметаны, масла коровьяго и яицъ, дай хорошо подняться,

потомъ передѣлай тѣсто въ пироги съ какою-угодно начинкою.

ПДОВЫЕ ПИРОГИ.

11. Замѣси на растопленномъ коровьемъ маслѣ, съ равною противъ него частью воды, крутое тѣсто. Изруби сырой или вареной говядины, прибавь мелко-крошеннаго луку, обжарь на сковородѣ въ маслѣ и еще поруби, чтобъ было мелко, посыпь перцу и соли. Потомъ, раскатавъ тонко тѣсто, надѣлай маленькихъ пирожковъ, посади на листъ, поставь въ печь; растопи въ горшкѣ говяжьяго сала или коровьяго масла, и когда пирожки поспѣютъ, положи ихъ въ масло, поставь въ печь, дай напиться и подавай горячіе.

ПИРОЖКИ ЖАРЕННЫЕ ВЪ МАСЛѢ.

12. Замѣси изъ хорошей крупчатой муки на яйцахъ и молокѣ тѣсто, раскатай его тонко, нарежь четверугольных кусочковъ; на каждый квадратикъ положи

начинки изъ говядины, приготовленной какъ для подовыхъ пироговъ, луку и перцу; потомъ согни вдвое, обрѣжь кругло рѣзцомъ и изжарь въ маслѣ.

ПРЯЖЕНИКИ.

13. Возьми обыкновеннаго кислаго пирожнаго тѣста, раскатай, положи начинки изъ говядины, какая кладется въ подовые пироги, луку и перцу, и изжарь на сковородѣ въ коровьемъ маслѣ.

ПИРОГИ СЪ СМОРЧКАМИ.

14. Замѣси изъ крупчатой муки тѣсто на двухъ ложкахъ сметаны, трехъ яицахъ, трехъ ложкахъ коровьяго масла, съ прибавкою молока, чтобъ вышло крутое тѣсто. Передѣлавъ тѣсто въ маленькія булочки, раскатай его, положи начинки изъ изрубленныхъ и обжаренныхъ въ маслѣ сморчковъ, смѣшанныхъ съ рубленными яицами, защипи продолговатые пирожки и посади въ печь.

ПОСТНЫЕ РАСТЕГАИ.

15. Сдѣлавъ изъ рыбы фаршъ, изрубѣ мелко, положи рубленнаго луку, смѣшай съ вязигой, возьми сдобнаго или простаго кислаго тѣста, раскатай съ мизинецъ толщиною, положи начинку, а на начинку небольшой кусочекъ малосоленой осетрины или сѣмги (кладутъ также бѣлорыбицу и бѣлугу); сдѣлай круглые пирожки, оставивъ на верху небольшое отверстіе, обжарь въ маслѣ. Приготовляютъ еще для растегаевъ слѣдующую начинку: сваривъ крутую гречневую кашу, прибавь въ нее луку и вязиги, положи масла, наложи на раскатанное тѣсто начинки, а сверху кусочекъ соленой рыбы. Постные и скоромные растегаи дѣлаютъ болѣе изъ простаго кислаго тѣста.

ВАТРУШКИ.

16. Возьми сдобнаго тѣста, скатай изъ него маленькія булочки; потомъ, раскатавъ

каждую булочку, въ полпальца толщиною, въ видѣ лепешки, наложи слой творогу, стертаго съ сырыми яйцами, загни края со всѣхъ четырехъ сторонъ пальца на два, или защипи веревочкой, если ва-трушки дѣлаешь круглыя, и посади въ печь.

БЛИНЫ.

БЛИНЫ ГРЕЧНЕВЫЕ.

1. Поставь опару изъ пшеничныхъ отрубей на теплой водѣ; когда опара взойдетъ, процѣди сквозь сито, подбей гречевою мукою и поставь въ теплое мѣсто, чтобъ она поднялась. Когда хорошо по-

дымется, замѣси тѣсто и дай взойти; потомъ разведи горячею водою и еще разъ дай подняться, посоли, вымѣси и пеки блины. Если хочешь печь блины съ яйцами, то крутосваренныя яйца изрубил мелко и, наливъ тѣста на сковороду, посыпь яицъ. Такъ же пекутъ блины съ творогомъ. Для этого разотри творогъ, чтобъ въ немъ не было комковъ, и разведи сырыми яйцами; наливъ на сковороду тѣста; испеки до полуспѣла блинъ, намажь верхнюю сторону творогомъ и допеки.

БЛИНЫ КРАСНЫЕ.

2. Поставь опару изъ крупичатой муки; когда поднимется, замѣси крупичатою же мукою и дай взойти. Тогда положи масла коровьяго, яицъ съ бѣлками и желтками, вымѣшай, дай еще взойти, а когда начнетъ подниматься, взбивай мутовкою, чтобъ не допустить перекинуть. Наконецъ посоли, вымѣшай и пеки.

КРАСНЫЕ БЛИНЫ ДРУГИМЪ МАНЕРОМЪ.

3. Возьми пять фунтовъ муки; половину муки разведи, по пропорціи, молокомъ, положи двѣ ложки дрожжей и поставь въ теплое мѣсто. Когда опара поднимется, распусти полфунта коровьяго масла; отъ десяти яицъ отними желтки, смѣшай съ масломъ, положи въ опару и замѣси остальною крупичатою мукою; разведи, по пропорціи, молокомъ, и когда тѣсто поднимается, то бѣлки взбей; тѣсто посоли, положи въ него сбитые бѣлки, вымѣшай и пеки блины на маленькихъ сковородкахъ.

БЛИНЫ ЯБЛОЧНЫЕ.

4. Испеки пять яблокъ и протри ихъ сквозь рѣшето. Взявъ два фунта хорошей крупичатой муки, сдѣлай изъ половины опару на молоко, положи ложку дрожжей; когда взойдетъ опара, положи въ нее четверть фунта растопленнаго коровьяго

масла, четыре яйца и протертые яблоки, стертой на сахаръ съ лимона цедры, замѣси оставшуюся мукою, разведи, по пропорціи, сливками, и когда поднимется тѣсто, пеки.

БЛИНЫ ИЗЪ ПШЕНА.

5. Взявъ одинъ фунтъ пшена (проса), сварить изъ него на молокѣ не слишкомъ крутую кашу и протереть ее сквозь рѣшето. Положить въ нее семь сырыхъ яицъ, двѣ ложки хорошихъ дрожжей, прибавъ горсть муки, разведи все это молокомъ въ такомъ количествѣ, какое употребляется при изготовленіи гречневыхъ блиновъ, и поставитъ въ теплое мѣсто. Когда тѣсто хорошо взойдетъ, печь блины, не переворачивая и пересыпая ихъ рубленными яйцами, а сверху сухарями.

КРЕНДЕЛИ.

—

КРЕНДЕЛИ СДОБНЫЕ.

1. Возьми пять фунтовъ крупичатой муки, изъ двухъ фунтовъ сдѣлай опару на тепломъ молокѣ, котораго взять четыре стакана; положи двѣ ложки дрожжей, а когда опара подымется, прибавь въ нее шесть яицъ, три четверти фунта растопленнаго коровьяго масла, мелко-истолченнаго сахару двѣ чайныя чашки, толченнаго кардамону и корицы по одному золотнику и немного мускатнаго цвѣта, вымѣси хорошенько и поставь въ теплое мѣсто. Когда тѣсто поднимется выложи на

столь, перевалий и, передѣлавъ въ крендели, положи на листъ, вымазанный масломъ. Для сухарей накатай палочекъ, длиною вершка въ два, уложи на листъ одну подлѣ другой, поставь въ теплое мѣсто листы съ кренделями и сухарями, чтобъ они разошлись, а когда будетъ готова печь, вымажь разбитымъ яйцомъ, посыпь мелкотолченымъ сахаромъ и посади въ печь. Давъ поспѣть, вынь изъ печи свими съ листовъ, и когда палочки простынутъ, разрѣжь ихъ острымъ ножомъ и высуши въ печи въ вольномъ духу.

КРЕНДЕЛИ ПОСТНЫЕ. ОБВАРНЫЯ.

2. Просѣявъ крупичатой муки пять фунтовъ, изъ двухъ фунтовъ сдѣлай опару; когда опара подыметя, положи, по вкусу, соли, замѣси тѣсто довольно густое, и дай ему хорошо подняться. Потомъ передѣлай тѣсто въ крендели, положи на желѣзный листъ и дай разойтись. Когда печь истопится и будетъ готова, поставь на

плиту въ кастрюлѣ воды, дай ей закипѣть ключемъ и, снимая осторожно съ листа крендели, клади въ воду, а вынувъ изъ воды, положи опять на листъ, подсыхая пшеничными отрубями; посади въ печь и когда крендели поспѣютъ, сними съ листа и оскреби отруби. Кто пожелаетъ, можетъ положить въ тѣсто тмину, анису или чернушки.

СУХАРИ.

ПОСТНЫЕ СУХАРИ.

1. Поставивъ, какъ обыкновенно, опару, дай подняться; а когда будешь мѣсить, то на пропорцію пяти фунтовъ муки, положи полфунта орѣховаго или маковаго масла, чайную чашку мелкотолченаго сахару и понемногу кардамону и корицы, вымѣси хорошенько тѣсто, дай ему подняться. Потомъ накатай маленькихъ булочекъ, или длинныхъ, вершка въ два, палочекъ, уложи

рядами на листъ, дай разойтись и посади въ печь. Когда поспѣютъ, вынувъ изъ печи, простуди, разрѣжь острымъ ножомъ и высуши въ вольномъ духу, въ печи.

САХАРНЫЙ ХЛѢБЪ КЪ ЧАЮ.

2. Подогрѣй три стакана молока, положи въ него соли, толченаго кардамону чайную ложку, половину чайной чашки розовой воды, чашку мелкотолченаго сахара, ложку дрожжей, пять желтковъ, стаканъ растопленнаго чухонскаго масла, бѣлки взбей, положи туда же и, подсыпая понемногу муки, замѣси тѣсто, бей полчаса, поставь въ теплое мѣсто, чтобъ тѣсто поднялось, а когда печь начнетъ протапливаться, выложи на столъ и вмѣшай въ тѣсто изюму или коринки; потомъ положи на листъ, вымазанный масломъ, раскатай на немъ тѣсто въ два пальца толщиною, и когда подыметя на листѣ, вымажь растопленнымъ масломъ и яйцами, посыпь мелкоизрубленнымъ миндалемъ и

сахаромъ съ корицею, не очень мелко толчеными, посади въ печь и дай сидѣть три четверти часа.

ПЕКЛЕВАННЫЙ ХЛѢБЪ НА МОЛОКѢ .

3. Подогрѣй двѣ бутылки молока, положи соли, двѣ ложки дрожжей, полфунта масла, замѣси крутое тѣсто и, положивъ три доли пеклеванной и одну долю пшеничной муки, поставь въ теплое мѣсто, чтобъ поднялось. За полчаса до того, какъ садить въ печь, скатай хлѣбы, дай подняться, посади въ печь и дай сидѣть часъ.

КУЛИЧИ БАБЫ, И ПАСХА ИЛИ СЫРЪ.

КУЛИЧИ.

1. Изъ десяти фунтовъ хорошей крупчатой муки отдѣли три фунта, поставь опару на тепломъ молокѣ, и когда опара

взойдетъ, замѣси тѣсто слѣдующимъ образомъ: положи два фунта растопленнаго коровьяго масла, десять яицъ, соли, полфунта сладкаго очищеннаго и шинкованнаго миндаля, полфунта перебраннаго и вымытаго изюму, четверть фунта мелкоистолченнаго сахару, понемногу толченой корицы, кардомону и мускатнаго цвѣта, и поставь въ теплое мѣсто, чтобъ тѣсто хорошо возшло. Когда тѣсто подыметъ, сдѣлай куличъ такимъ манеромъ: скатай три булки, одну другой меньше, потомъ раскатай ихъ немного, положи на листъ большую булку, на нее другую, поменьше, а на эту третью, еще меньшую, смазывая разбитыми яйцами съ молокомъ. Раскатавъ изъ того же тѣста палочку, сдѣлай изъ нея на верху кулича крестъ, дай подняться, вымажь яйцомъ, посыпь шинкованнымъ миндалемъ и сахаромъ, посади въ печь и дай зарумяниться.

2. Сдѣлавъ опару, какъ сказано выше, на водѣ, изъ отрубей или муки. Если

опара изъ отрубей, дай ей хорошенько подняться въ квашенкѣ раза три (каждый разъ бей лопаткой), потомъ выложи на лотокъ, перекатай раза два и сдѣлай куличъ. Обыкновенно куличамъ даютъ такую форму: какой величины хочешь сдѣлать куличъ, скатай одинъ большой хлѣбъ, другой гораздо поменьше, а третій въ видѣ маленькой булочки; дай хорошенько разойтись, потомъ сложи все вмѣстѣ, верхнюю булочку разрѣжь и дай ей фигуру креста, убри кругомъ куличъ разными фигурами изъ тѣста, натыкай изюмомъ и вымажи яйцами.

3. Сдѣлавъ опару на молокѣ, когда хорошо поднимется, положи масла, яицъ, спецій, вымѣситъ, дать подняться въ квашенкѣ раза два, бить каждый разъ веселкою, а потомъ выложить на лотокъ, и когда будетъ подниматься, перекатывать. Послѣ того сдѣлать куличъ, какъ выше сказано, украсить фигурно изюмомъ, миндалемъ и вымазать яйцами.

4. Взять два стакана воды, теплой какъ парное молоко, и двѣ ложки хорошихъ дрожжей, замѣсить крутое тѣсто, и когда оно поднимется, развести четырьмя стаканами воды, опять замѣсить, дать подняться, положить въ тѣсто полтора фунта масла, шесть яицъ, разныхъ духовъ, чашку сахару и разминать руками часъ или болѣе. Сдѣлавъ куличъ, дать ему разойтись, вымазать яйцами, обсыпать рубленнымъ миндалемъ и сахаромъ и посадить въ печь.

Въ куличи всѣхъ родовъ можно класть миндаль, толченый или цѣльными миндалинами, а также коринку и изюмъ.

БАБЫ.

Такъ называютъ въ Малороссіи и въ Новороссійскомъ краѣ особеннаго рода высокіе куличи. Дѣлаютъ ихъ такъ, разваривъ тѣсто изъ самой лучшей муки на молокѣ, дать остынуть, развести его цѣльнымъ молокомъ, положить хорошихъ дрож-

жей, дать опарѣ подняться, и замѣсить тѣсто. Взять фунтъ перетопленнаго свѣжаго масла и тереть ложкой, пока побѣлѣетъ. Двадцать желтковъ положить въ масло, и когда оно будетъ готово, прибавить чайную чашку сахару, разныхъ духовъ, все смѣшать съ тѣстомъ, бить веселкою полчаса и дать подняться. Между-тѣмъ взять десять бѣлковъ, выложить ихъ въ тѣсто и дать еще разъ подняться. Тогда выложить тѣсто въ приготовленныя формы, накладывая форму до половины, дать постоять, чтобъ поднялось тѣсто до верху и посадить въ печь. Формы для печенія бабъ дѣлаются бумажныя, вершковъ шести въ вышину: поставивъ форму въ кастрюлю, вливаютъ въ нее тѣсто, которое не должно быть гуще сметаны.

СЫРЪ ИЛИ ПАСХА.

Говоря о куличахъ — принадлежности Свѣтлаго Воскресенья, почитаю приличнымъ и даже необходимымъ непосредствен-

но за ними упомянуть о сырѣ или, какъ его называютъ, *пасхъ*. Его дѣлають такъ: свѣжій творогъ, сколько будетъ нужно, положить на сутки подъ гнетъ, потомъ протереть сквозь рѣшето, положить въ него сметаны, одно или два яйца и соли. Можно также положить немного масла чухонскаго. Перемѣшавъ все хорошенько въ формѣ, въ которой дѣлается сыръ, разостлатъ чистую салфетку, посыпать на нее рубленыхъ яицъ, наложить на нихъ до половины творогомъ, посыпать еще яицъ, выложить остальной творогъ; уровнять, закрыть форму краями салфетки, сверху положить дощечку и тяжелый камень, дать стоять сутокъ двое, а потомъ выложить на блюдо.

СЛОЕНОЕ ТѢСТО.

Возьми три яйца, отъ двухъ отними бѣлки, а третье положи цѣлое; разбей, прибавь стаканъ холодной воды, рюмку французской водки или рому, двѣ щепоти со-

ли: на этомъ замѣси крутое тѣсто. Умявъ его руками, бей скалкою, подсыпая муки, чтобъ тѣсто не пристало къ столу; раскатавъ, положи на рѣшето и вынеси на дворъ, а если лѣтомъ,—въ погребъ на ледъ. Полтора фунта чухонскаго масла разбей скалкою, чтобы оно было мягко, сдѣлай тоненькія лепешечки и, принеши тѣсто, наложи одну сторону пласта масломъ и, закрывъ другую, раскатывай; потомъ еще наложи масломъ и опять раскатывай, перегибая тѣсто до тѣхъ поръ, пока не будутъ тонкіе слои, тогда употребляй его, на что надобно.

КРУТОЕ ТѢСТО ДЛЯ ПАСТЕТОВЪ.

Возьми кипятку три стакана, четверть фунта масла, немного соли, замѣси тѣсто очень крутое, бей скалкою полчаса, подсыпая муки и оборачивая на обѣ стороны; потомъ перемни хорошенько руками, чтобъ тѣсто было крутое, какъ макаронное. Изъ этого тѣста дѣлають корку холоднаго пастета.

МЯГКОЕ ТѢСТО ДЛЯ ПАСТЕТА.

Возьми полтора фунта коровьяго масла, сотри добѣла; возьми также четыре яичные желтка, два яйца съ бѣлками, чайную чашку французской водки или рому, смѣшай все съ масломъ, посоли и замѣси въ тѣсто. На сказанную пропорцію положи два фунта муки, хорошо вымѣси, побей скалкою, чтобъ тѣсто было рыхло; потомъ раскатавъ въ такую толщину, какая нужна, поставь въ холодное мѣсто. Это тѣсто употребляется для пастетовъ и другихъ пироговъ.

ТЯГЛОЕ ТѢСТО.

Разбей одно яйцо, прибавь двѣ чайныя чашки молока, чашку растопленнаго чухонскаго масла, половину мускатнаго орѣха, истертаго на теркѣ или истолченнаго, и столько муки, чтобъ можно было валять и тереть, пока начнетъ тѣсто лосниться; тогда употребляй на что потребно.

ЖАРКІЯ.

ЖАРЕНАЯ ГОВЯДИНА.

1. Возьми отъ філея часть говядины, вымой, положи на противень, подлей немного воды или квасу, положи варенаго, наръзаннаго картофеля и поставь въ печь. Когда говядина зарумянится съ одной стороны, перевероти ее на другую и облей сокомъ, который она дала изъ себя. Пережаривать говядину отнюдь не должно, а надобно изжарить такъ, чтобъ она была въ соку, что можно узнать, воткнувъ въ нее вилку: если говядина мягка и кровь изъ нея не течетъ, значитъ, она готова.

Подавая на столъ, выложи говядину на блюдо, облей сокомъ, который она дала изъ себя, и, сливъ сверху жиръ, обложи картофелемъ.

ЖАРЕНАЯ НАВАГА.

2. Снявши съ наваги кожу, выпотроши, вымой, вытри салфеткою и посоли; потомъ, обмакнувъ въ клеръ *, обваляй въ толченыхъ сухаряхъ и изжарь въ маслѣ.

ЖАРЕНАЯ КУРИЦА, НАЛИТАЯ ЯЙЦАМИ.

3. Возьми, сколько нужно, сырыхъ яицъ, выпусти и разболтай съ бѣлками. Приготовивъ, какъ слѣдуетъ, курицу, отдѣли кожу отъ мяса, начиная съ шеи, налей яйцами и завяжи кожу у горла. Потомъ, положивъ въ оставшіяся яйца горсти двѣ рубленой петрушки и горсть укропу, налей внутренность курицы, зашей зарѣзъ, вымажь масломъ и изжарь въ печи.

* См. Клеръ.

ПУЛЯРКА. ЗАПЕЧЕННАЯ ВЪ РИСѢ.

4. Оправивъ пулярку (т. е. выпотрошивъ, вымывъ ее, заправивъ ноги и крылья), отвари въ солевой водѣ, съ прибавкою масла, мускатнаго цвѣта и лавроваго листа. Потомъ, въ томъ же отварѣ, развари полфунта рису, и когда каша будетъ готова, дай остынуть, прибавь коровьяго масла, мускатнаго цвѣта, шесть или семь яицъ. Наконецъ сдѣлай на блюдѣ рантъ или закраины изъ сдобнаго тѣста, вымажь его масломъ и, уложивъ на блюдо нѣсколько пшена, положи курицу, закрой ее оставшимся пшеномъ, пригладь рисъ разогрѣтымъ въ горячей водѣ ножомъ, вымажь растопленнымъ масломъ, обсыпь толчеными сухарями и запеки въ печи.

ЖАРЕНЫЕ ЛИНИ.

5. Очистивъ съ линя слизь, натри солью, потомъ вымой, разрѣжь вдоль спины, посоли, обваляй въ мукѣ, смочи лимоннымъ

сокомъ и изжарь на сковородѣ въ коровьемъ маслѣ.

КАПЛУНЪ СЪ ТРЮФЕЛЯМИ.

6. Изрубивъ трюфели, прибавь къ нимъ соли, перцу, мускатнаго орѣшка, начини ими каплуна, зашей разрѣзъ и изжарь въ печи, помазывая масломъ; подавая на столъ полей сокомъ, который издастъ изъ себя при жареньи каплуна.

ЖАРЕННЫЙ КАПЛУНЪ.

7. Очистивъ, выпотрошивъ и оправивъ каплуна, вымажь его масломъ, посыпь солью, положи на противень, подлеи немного бульону и поставь въ печь, наблюдая, чтобъ онъ не пригорѣлъ, а только зарумянился.

ЖАРЕННЫЙ КАПЛУНЪ СЪ НАЧИВКОЮ.

8. Выпотрошивъ каплуна, обжарь въ кастрюлѣ въ маслѣ; потроха изруби съ размоченнымъ бѣлымъ хлѣбомъ, прибавь

немного рубленной говядины, петрушки, луку, шампиньоновъ, поджаренныхъ въ маслѣ, соли, перцу и четыре яйца, и поруби еще, чтобъ все хорошо перемѣшалось; потомъ начини этимъ фаршемъ каплуна, вымажь масломъ, обсыпь толчеными сухарями и изжарь въ печи, давъ хорошо зарумяниться.

ЖАРЕНАЯ ЩУКА.

9. Очистивъ щуку отъ чешуи, выпотроши, вырѣжь позвонки, нарѣжь крупными звѣньями, надчеркай помельче ножомъ, посыпь солью и дай ей полежать съ часъ, а потомъ вытри салфеткою. Сбей четыре яйца вѣничкомъ и, обмакнувъ въ нихъ рыбу, обваляй въ сухаряхъ мелко-истолченныхъ, положи на сковороду и изжарь въ топленомъ коровьемъ маслѣ. Когда рыба поспѣетъ, то, вынувъ ее, уложи на блюдо звѣно къ звѣну, какъ будто бы она была цѣлая, поставь въ духовой шкафъ или близенько въ печь, а между-

тѣмъ брось въ горячее масло горети двѣ хорошо вымытой петрушечной травы и переворачивай ее мутовкою безпрестанно до тѣхъ поръ, пока она закудрявится и листочки ея свернутся; тогда тотчасъ выбери ее вонъ. Этою петрушкою убри кругомъ щуку, а между нею положи разрѣзанныхъ пополамъ или на четверо свѣжихъ лимоновъ.

ЖАРЕНАЯ УТКА.

10. Ощипавъ утку, опалить, выпотрошить, крылья и голову отрѣзать, хорошенько вымыть и, заправивъ шпилькою, посолить; поставивъ въ печь, жарить, смазывая почаще масломъ, и смотрѣть, чтобъ не пригорѣла.

ДИКІЯ УТКИ.

11. Ощипавъ утокъ, опали, выпотроши, вымой, отруби у нихъ головы и крылья, а ноги загни назадъ, чтобъ по лапкамъ можно было узнать, что утки дикія. По-

томъ нашпигуй мелкимъ шпекомъ грудь и ноги, вымажь масломъ, поставь въ печь или духовой шкафъ и дай хорошо зарумяниться, смазывая масломъ и поливая сокомъ, который дадутъ изъ себя утки.

ЖАРЕНЫЕ ФАЗАНЫ.

12. Ошпавъ, опали, выпотроши фазановъ, вымой хорошенько, нашпигуй, обвяжи нитками, вымажь масломъ и жарь въ печи или духовомъ шкафѣ, поливая почаще сокомъ изъ-подъ нихъ же; когда они изжарятся, то разними ихъ на части и, положивъ на блюдо, облей сокомъ, который они изъ себя дали, или подавай цѣлыми.

ПОДЖАРЕНЫЕ ЦЫПЛЯТА.

13. Вычистивъ, выпотрошивъ, вымывъ и оправивъ, какъ слѣдуетъ, цыплятъ, разними на части, приставь на огонь въ кипящей водѣ, положи гвоздики головокъ десять, горошчатого перцу, лавроваго листа,

лимонной корки и вари, пока мясо поспѣетъ. Когда цыплята будутъ готовы, выложи на блюдо и дай немного обвянуть. Между-тѣмъ выпусти нѣсколько яицъ въ чашку и сбей ихъ вѣвничковъ; обмакнувъ въ яйца цыплятъ, обваляй въ мелкотолченыхъ сухаряхъ и обжарь въ маслѣ.

ЖАРЕНЫЕ ЦЫПЛЯТА.

14. Обдай кипяткомъ цыплятъ, остерегаясь однако, чтобъ не заварить; очисти, выпотроши и вымой ихъ хорошенько. Пупокъ очисти, сдери съ него кожу, а отъ печенки осторожно отдѣли желчь, вымой въ холодной водѣ, вложи въ оба крыла, у ногъ обрубь ногти и заправь шпильками; голову заверни подъ крыло. Потомъ, положивъ на противень, вымажь масломъ, поставь въ печь или духовой шкафъ, дай хорошо зарумяниться, переворачивая на всѣ стороны и смазывая масломъ. При жареніи цыплятъ, должно наблюдать, чтобъ они не пережарились. Подавая на столъ,

разными каждого цыпленка начетверо, или, если хочешь, подавай цѣлыми; уложивъ на блюдо, обсыпь зеленою рубленою петрушкою, а сокъ, который дали изъ себя цыплята, процѣди сквозь сито и вылей на блюдо.

ЖАРЕННЫЙ ЛЕЩЪ.

15. Очистивъ и выпотрошивъ леща, вымой хорошенько, посыпь солью и дай ему полежать. Между-тѣмъ свари на молокѣ крутую рисовую кашу и когда будетъ готова, положи въ нее чухонскаго масла и простуди. Нѣсколько крутосваренныхъ яицъ изрубь мелко, смѣшай съ кашею, начини леща, положи на противень, вымажь коровьимъ масломъ; также положи масла на противень и изжарь въ печи. Отпуская на столъ, положи на блюдо и облей рейнскимъ соусомъ (см. стр. 145, «Рейнскій соусъ»).

ЧИНЕННЫЙ ЛЕЩЪ.

16. Вычистивъ, выпотрошивъ и вы-

мывъ леща, приготоувъ крутую гречневую кашу, смѣшай съ икрою, вынутою изъ леща, прибавъ мелкорубленнаго луку, орѣховаго или маковаго масла, обжарь кашу въ кастрюлѣ, начини леща, положи на противень и изжарь въ маковомъ или орѣховомъ маслѣ.

ИНДѢЙКА.

17. Ошипавъ индѣйку, выпотроши, опали, вымой, вытри пшеничными отрубями, намочи въ молоко и дай стоять сутки. Когда жарить, вынь изъ молока, вымой холодною водою, оправь, какъ слѣдуетъ, вымажь масломъ, посыпь солью, поставь въ печь и дай зарумяниться, смазывая масломъ. Подавая на столъ, выложи на блюдо и облей сокомъ, который она дала изъ себя.

ГУСЬ.

18. Ошипавъ гуся, выпотроши, опали, вымой хорошенько; потомъ возьми, сколь-

ко потребно будетъ, смотря по величинѣ гуся, кислыхъ яблоковъ, очисти съ нихъ кожу, разрѣжь надвое или начетверо, вырѣжь сѣмена съ сердцевиною и начини гуся. Потомъ оправь такимъ манеромъ: возлѣ холки или голени сдѣлай съ обѣихъ сторонъ надрѣзы и воткни въ нихъ ноги; разрѣзь, въ который выпотрошенъ и начиненъ гусь, зашей. Наконецъ, уложивъ на противень, вымажь масломъ, посыпь солью, поставь въ печь и дай хорошо зарумяниться, поливая почаще сокомъ, который далъ изъ себя гусь, наблюдая, чтобъ онъ не пережарился. Когда будетъ готовъ, положи на блюдо, сокъ или подливку процѣди сквозь сито, сними жиръ и облей гуся.

ТЕЛЯТИНА.

19. Возьми заднюю четверть телятины, вымой въ холодной водѣ, вытри салфеткою, вымажь масломъ, посыпь солью, уложи на противень кверху почкою, поставь

въ печь и дай хорошо зарумяниться; потомъ переверни на другую сторону, опять помажь масломъ, полей сокомъ, который дала изъ себя телятина, снова поставь въ печь, и когда зарумянится, вымажь масломъ, облей сокомъ, обсыпь мелкотолчеными сухарями и дожарь, не переворачивая уже болѣе. Къ жареной телятинѣ подаютъ англійскій соусъ. (См. стр. 141, «Англійскій соусъ»).

БИВСТЕКЪ.

20. Возьми мякоти филея или сладкаго мяса, нарежь ломтиковъ пальца въ полтора толщиною, избей хорошенько обухомъ поварскаго ножа, изжарь въ маслѣ на сильномъ огнѣ, но отнюдь не пережаривай, а чтобъ бивстекъ былъ въ соку. Къ бивстексу долженъ быть приготовленъ картофель слѣдующимъ образомъ: выбери мелкаго картофеля, свари до-полуспѣла въ водѣ, очисти; потомъ положи въ кастрюлю масла, горсть зеленой мелкоиз-

рубленной петрушки или укропу, туда же положи и картофель, обжаривай, мѣшая, чтобъ картофель зарумянился. Уложивъ бивстекъ на блюдо, вылей на него сквозь сито сокъ, который онъ изъ себя далъ при жареніи; а если соку мало, то влей воды на сковороду, на которой жарился бивстекъ, дай хорошо прокипѣть и соединиться съ масломъ и сокомъ, облей бивстекъ; обливъ сокомъ, обсыпь тонконаструганнымъ хрѣномъ, а кругомъ обложи картофелемъ. Бивстекъ должно жарить передъ самымъ обѣдомъ.

РЯБЧИКИ.

21. Ошипавъ, выпотрошивъ и вымывъ рябчиковъ, напигуй ихъ мелкимъ шпекотомъ, вымажь масломъ, посыпь солью, поставь въ духовой шкафъ или въ печь и жарь, смазывая масломъ. Выложивъ на блюдо, облей сокомъ, который они изъ себя дали; подай съ бѣлымъ шарлотовымъ соусомъ. (См. «Бѣлый соусъ съ шарлотомъ»).

РЯБЧИКИ СЪ ТРЮФЕЛЯМИ.

22. Приготовивъ, какъ слѣдуетъ, рябчиковъ, начини ихъ слѣдующимъ фаршемъ: отъ рябчиковыхъ печенокъ отдѣли осторожно желчь, изруби ихъ вмѣстѣ съ трюфелями и начини ими рябчиковъ, обжарь въ кастрюлѣ въ маслѣ, а потомъ дожарь въ печи или духовомъ шкафѣ. Такимъ образомъ приготовленные рябчики подаются съ бѣлымъ соусомъ (см. стр. 142, «Бѣлый соусъ подѣ жаркое»). Можно также облить сокомъ, который они изъ себя дали.

ЖАРЕННЫЙ ПОРОСЕНОКЪ.

23. Отпаривъ поросенка, вычисти, выпотроши и вымой хорошенько. Фаршъ сдѣлай слѣдующій: почки, печенку и легкое изъ поросенка изруби, прибавь рубленной говядины, крутосваренныхъ и мелкоизрубленныхъ яицъ, рубленнаго луку и перцу, перемѣшавъ все вмѣстѣ, обжарь въ маслѣ,

потомъ еще поруби и, начинивъ этимъ поросенка, вымажь масломъ, поставь въ печь и дай хорошо зарумяниться, наблюдая, чтобъ онъ не пережарился.

ЖАРЕННЫЕ ПЕРЕПЕЛКИ.

24. Ощиши, выпотроши, опали, обложи шпекотъ и изжарь перепелки въ печи.

Другимъ манеромъ жарять ихъ такимъ образомъ: ощилавъ, выпотрошивъ и вымывъ перепелокъ, разрѣжь ихъ по спинѣ надвое, обваляй въ мукѣ и обжарь на сковородѣ въ маслѣ или сметанѣ.

МОЗГИ.

25. Помочивъ часа два въ холодной водѣ, сними перепонку; потомъ, обмакнувъ въ яйца, обваляй въ толченыхъ сухаряхъ и изжарь на сковородѣ въ маслѣ. Въ масло, въ которомъ жарились мозги, положи кусочка два сахару, подожги докрасна, прибавь бульону и вскипяти. Уложивъ на блюдо мозги, посыпь зеленою рубленною петрушкою и облей подливкою.

ТЕТЕРЬКИ.

26. Ощипавъ, опали, выпотроши и вымой ихъ хорошенько; потомъ нашпигуй мелкимъ шпекомъ или, обложя ломтиками шпеку; обвяжи нитками и изжарь.

ЖАРЕНАЯ ТЫКВА.

27. Взять спѣлую тыкву, нарѣзать кусками, толщиною въ палецъ, растопить на сковородѣ масло, положить въ него тыкву, посолить, осыпать мукой и поставить въ печь; когда зарумянится, перевернуть на другую сторону и опять поставить въ печь, а потомъ взять пять или шесть яицъ, разбить, развести двумя стаканами молока, облить тыкву и поставить въ печь зажариться. Подавать на столъ горячую.

ТѢЛЬНОЕ.

28. Возьми судаковъ, щуки, сига, или какой-нибудь рыбы, которая имѣла бы бѣлое тѣло; сними кожу, выбери кос-

ти, и толки въ деревянной чашкѣ, пока тѣльное хорошо убьется, сдѣлается какъ тѣсто и будетъ отставать отъ чашки. Приготовь слѣдующую начинку: отдѣли часть тѣльнаго, обжарь, изруби, смѣшай съ вязигой, сваренной и мелкоизрубленной, накатай шариковъ изъ тѣльнаго и обжарь. Остатокъ тѣльнаго раскатай въ лепешку, положи начинку и приготовленный фаршъ, защипи, и сдѣлавъ его круглымъ шаромъ, положи въ салфетку, завяжи шнуркомъ, опусти въ кипятокъ и дай кипѣть полчаса, а потомъ выложи изъ салфетки на противень, подлей и вымажь масломъ, поставь въ печь и дай хорошенько зарумяниться.

ЖАРЕНАЯ РЫБА.

29. Вычистивъ ее, вымыть, надрѣзать съ обѣихъ сторонъ, посолить, обвалить въ маслѣ съ мукой и поставь въ печь.

НАЧИНЕННАЯ РЫБА.

30. 1-е. Караси и лещи болѣе дру-

гихъ годныхъ для начинки. Вычистить ихъ, вымыть, выпотрошить; если есть икра, поджарить въ маслѣ, смѣшать съ рисомъ и вязигой, положить въ начинку соли и масла, начинить ею рыбу и поставить жарить. 2-е. Можно начинять рыбу другимъ манеромъ: взять крутой гречневой каши, смѣшать съ икрой изъ рыбы; положить масла, соли и начинять рыбу. 3-е. Возьми тѣльнаго, поджарь, изруби, смѣшай съ вязигой; изъ икры отбери жилки и разомни ее ложкою, а потомъ смѣшай всю начинку вмѣстѣ; изъ рыбы выбери кости, но не трогай кожи, начини рыбу начинкой, зашей и поставь жариться.

САЛАТЪ.

САЛАТЪ ИЗЪ ЛАТУКА.

1. Перебравъ латукъ, выполощи въ холодной водѣ, откинь на рѣшето; когда стечетъ вода, изрѣжь и положи въ салатникъ; потомъ возьми двѣ столовыя ложки укеусу, четыре ложки прованскаго или горчичнаго масла, чайную ложку горчицы, сосыпь немного перцу, сбей вѣничкомъ, облей салатъ и перемѣшай хорошенько.

САЛАТЪ ИЗЪ КАПУСТЫ.

2. Возьми красной или бѣлой капусты, ппусти съ кочана листья, вырѣжь сердцевину и нашинкуй помельче; потомъ возь-

ми ложку уксусу, двѣ ложки прованскаго масла, яичный желтокъ, чайную ложку горчицы, немного соли и перцу, смѣшай, сбей ложкой, облей этимъ капусту и перемѣшай.

САЛАТЪ КОЧАННЫЙ.

3. Возьми, сколько потребно, кочней салата, обломай листья, перемой, изрѣжь; потомъ возьми сметаны и уксусу, смотря по количеству салата, смѣшай вмѣстѣ, облей салатъ и перемѣшай; нарѣжь круто-сваренныхъ яицъ тоненькими ломтиками, положи въ салатъ и еще разъ перемѣшай. Вмѣсто смѣтаны можно употреблять сливки.

САЛАТЪ ИЗЪ ОГУРЦОВЪ.

4. Очистивъ свѣжіе огурцы, нарѣжь кружечками; потомъ возьми прованскаго масла, уксусу, немного перцу, соли, сбей вѣничкомъ, облей огурцы и перемѣшай.

САЛАТЪ СБОРНЫЙ.

5. Возьми латуку, цвѣтной капусты,

зеленаго луку, цикорія, перебери, вымой, изрѣжь и сдѣлай изъ этого горку; перемѣшавъ все вмѣстѣ, уложи свѣжими огурцами, наръзанными кружечками, вѣжинскими огурчиками, капорцами и оливками. Эту смѣсь облей слѣдующимъ соусомъ: возьми яичный желтокъ, столовую ложку горчицы, ложку прованскаго масла, чайную ложку мелкаго сахару и немного перцу, сотри все хорошо вмѣстѣ, разведи, по пропорціи уксуcomъ, размѣшай и облей салатъ.

САЛАТЪ ИЗЪ ЦИКОРІЯ ИЛИ ОДУВАНЧИКОВЪ.

6. Весною, когда цикорій молодъ, оборви листки, перемой и облей сметаной съ уксуcomъ. Можно готовить его и съ прованскимъ масломъ, уксуcomъ, перцомъ и солью.

САЛАТЪ ИЗЪ СВЕКЛЫ.

7. Сваривъ до полуспѣла свеклу, очисти, и шинкуй, какъ обыкновенно шинку-

ютъ для бураковъ, потомъ нашинкуй также тоненькими полосками хрѣну. Положивъ въ стеклянную или глиняную банку слой свеклы и слой хрѣну, посыпь толченымъ тминомъ, продолжай укладывать такимъ манеромъ, пока все уложишь; тогда налей уксусомъ, обвяжи бумагою и храни для употребленія.

САЛАТЪ ИЗЪ БРУСНИКИ.

8. На каждый стаканъ патоки возьми по два стакана перебраной брусники, положи въ нее рубленой лимонной или померанцовой корки, вари, какъ обыкновенно варятъ варенья для пирожного; когда ягоды хорошо уварятся и варенье будетъ готово, сложи въ банки и сохраняй для употребленія.

САЛАТЪ ИЗЪ СВѢЖИХЪ ЯБЛОКЪ.

9. Очистивъ, сколько потребно, яблокъ, разрѣжь пополамъ, вырѣжь сердцевину и сѣмена; потомъ нашинкуй полосками и положи въ холодную воду, чтобъ они не по-

чернѣли. Когда перешинкуешь всѣ яблоки, отвари ихъ въ водѣ съ сахаромъ, откинь на рѣшето и, давъ стечь водѣ, уложи въ салатникъ. Сотри терочкой цедру съ одного лимона, положи ее въ сахарную воду, въ которой варились яблоки, прибавь нѣсколько гвоздичекъ и корицы, дай хорошенько прокипѣть, вылей сквозь сито на яблоки и туда же выдави сокъ изъ лимона.

САЛАТЪ ИЗЪ СПАРЖИ.

10. Отрѣжь у спаржи всѣ твердыя части, а мягкія изрѣжь штучками въ полвершка длиною, отвари въ соленой водѣ и откинь на сито; когда вода стечетъ и спаржа остынетъ, тогда сбей прованскаго масла съ уксуsomъ, перцомъ и солью, облей спаржу и перемѣшай.

Также подаютъ вмѣсто салата всѣ моченые плоды, какъ-то: яблоки, груши, сливы, вишни, крыжовникъ, смородину,

бруснику, соленые рыжики и грузди, каждый сортъ отдѣльно, или смѣшавъ нѣсколько разныхъ плодовъ вмѣстѣ.

КАШИ, КАРАВАИ, БЛИНЫ, ОЛАДЫ, СЛАДКІЕ ПИРОГИ.

САЛЬНИКЪ.

1. Взять потроховъ бараньихъ или телячьихъ, сварить, изрубить, положить въ нихъ чайную чашку мелкихъ гречневыхъ крупъ и ложки три сливокъ, или ложку сметаны и двѣ ложки молока, немного посолить и развести сырыми яйцами. На бараній сальникъ надобно положить яицъ шесть или семь, перемѣшавъ все вмѣстѣ. Взять форму мѣдную, хорошо вылуженную, или глиняную; перепонку, называемую «сальникомъ», разостлатъ въ форму и выложить въ нее приготовленную начинку, свер-

ху покрыть тою же перепонкою и поставить въ печь. Надобно, чтобы въ печи было довольно жарко и чтобъ сальникъ сверху и съ боковъ хорошо подрумянился и выпекся.

КАРАВАЙ ИЗЪ ПРОСА.

2. Настоящій русскій каравай дѣлается изъ простаго пшена (проса). Сварить на молокѣ крутую кашу, простудить; взять яицъ, и смотря по тому, какой хочешь сдѣлать каравай, желтки отдѣлить, бѣлки поднять; сначала выложить въ простуженную кашу желтки, размѣшать и разбить хорошенько ложкою, чтобы не было комковъ; потомъ положить туда избитые бѣлки; въ форму разостлатъ сальникъ и, закрывъ имъ каравай сверху, поставить въ печь. Можно дѣлать каравай безъ сальника; въ такомъ случаѣ форму надобно вымазать масломъ и осыпать сухарями,

КАРАВАЙ ИЗЪ КРУПЪ.

3. Можно дѣлать караваи изъ разныхъ

крупъ: разваривъ въ молоко рисъ или манную крупу, простудить; отдѣлить яичные бѣлки отъ желтковъ, желтки смѣшать съ кашей, бѣлки поднять, положить въ кашу и все хорошенько перемѣшавши, вылить въ приготовленную форму. Если угодно, можно положить въ каравай мелкой коринки.

КАРАВАЙ ИЗЪ ТВОРОГУ.

4. Взять свѣжаго творогу, положить подъ гнетъ съ вечера, чтобы изъ него вытекла вся сыворотка; отдѣливъ потомъ количество творогу, смотря по тому, какой величины хочешь дѣлать каравай, протереть сквозь рѣшето, развести яицами, бить четверть часа ложкою, положить немного соли и вылить въ форму. Надобно наблюдать, чтобы каравай изъ творогу не перепекся, что легко и весьма часто случается,

ЮРАЖНАЯ КАША.

5. Юрагой называютъ пахтанье изъ—

подъ сбитаго масла. Когда перетапливаютъ масло, какъ обыкновенно дѣлаютъ въ Россіи, гдѣ мало употребляютъ чухонскаго, послѣ перетопки также остается пахтанье; на немъ варятъ кашу, смѣшивая его вмѣстѣ съ пахтаньемъ, оставшимся послѣ сбитаго масла. Вскипятивъ молоко, завариваютъ кашу изъ гречневой крупы, прибавивъ столько пахтанья, чтобъ каша не была жидка; потомъ ставятъ въ печь и даютъ хорошенько упреть.

КАША ТЫКВЕННАЯ.

6. Взявъ спѣлую тыкву, отдѣлить кожу и сѣмена, изрѣзать кусками, поставить вариться, и когда будетъ мягка, откинуть на сито, дать водѣ стечь; потомъ развести кипяченымъ молокомъ, поставить въ печь, вскипятить, засыпать пшеномъ, или гречневою крупю, не очень густо, опять поставить въ печь и подавать съ растопленнымъ масломъ.

ЯЧНАЯ КАША.

7. Вымывъ ячную крупу, сварить крутую кашу на молокѣ; когда будетъ готова, простудить, положить двѣ ложки сметаны, двѣ ложки масла растопленнаго и шесть яицъ, отдѣливъ желтки отъ бѣлковъ: все это смѣшать съ кашей, бѣлки поднять и положить туда же; потомъ хорошенько смѣшать, взять мѣдное вылуженное или глиняное блюдо, вымазать его масломъ, выложить въ него кашу, поставить въ печь, чтобы запеклась, и подавать съ масломъ и свѣжей сметаной.

РАЗНЫЯ КАШИ.

8. Можно варить каши изъ всякихъ крупъ, на водѣ и на молокѣ. Если хочешь сварить крутую гречневую кашу, то насыпь въ горшокъ крупы болѣе половины горшка, посоли, налей кипяткомъ, вымѣшай и поставь въ печь. Если хочешь, чтобы каша была красная, то, когда она

довольно упрѣть, опрокинь горшокъ съ нею вверхъ дномъ и оставь въ печи до обѣда; подавай къ столу съ масломъ или, простудя, съ молокомъ. Кашу овсянную, изъ проса и ячныхъ крупъ варятъ такимъ же образомъ. Крупу мыть до-тѣхъ-поръ, перемѣняя воду, пока вода будетъ чиста; потомъ налить кипяткомъ, поставить въ печь, не близко къ жару, чтобы не пригорѣла. При вареніи каши на молоко наблюдать, чтобы не переварилась. Когда засыплешь манную крупу, то должно хорошо вымѣшать, а иначе останутся комки. Солить молочную кашу не должно, потому что отъ соли свертывается молоко.

КАРАВАЙ.

9. Подогрѣй два стакана молока, прибавь полстакана растопленнаго чухонскаго масла, четыре яйца, ложку дрожжей, немного соли, шафрану, розовой воды, кардамону и сахару, замѣси тѣсто немного погуще, нежели для оладьевъ, бей до тѣхъ

поръ, пока начнетъ отставать въ лапатки, поставь въ теплое мѣсто и дай подняться. Потомъ, вымазавъ форму масломъ, обсыпь мелкотолчеными сухарями; передъ тѣмъ, какъ выливать тѣсто въ форму, положи въ него изюму или коринки, размѣшай, вылей въ форму, дай въ формѣ подняться, поставь въ печь и дай сидѣть часъ съ четвертью.

РИСОВЫЙ КАРАВАЙ.

10. Сваривъ три чайныя чашки рису на молоко, простуди, прибавь четыре яйца, кусокъ чухонскаго масла, величиною съ куриное яйцо, горсть толченаго миндаля, двѣ горсти коринки, смѣшай все хорошо, вымажь форму масломъ, обсыпь сухарями, выложи въ нее смѣсь, поставь въ печь и дай сидѣть полтора часа.

ПИРОЖНЫЯ.

— ВАФЛИ.

1. Возьми восемь яицъ, фунтъ съ четвертью мелкотолченаго сахару, столько же муки, полфунта густыхъ сливокъ и полфунта молока, лимонной цедры, стертой на сахаръ или терочкой. Сначала яйца сотри съ сахаромъ, потомъ всыпай понемногу муки, продолжая тереть, влей сливки и молоко, положи цедру и сбивай, пока все хорошо разобьется и не останется комковъ; тогда разогрѣй вафельныя доски и пеки, смазывая масломъ.

ВАФЛИ КИСЛЫЯ.

2. Положи фунтъ самой лучшей крупчатой муки въ горшокъ, вылей на нее пол-

тора фунта растопленного чухонского масла и довольно долго бей; потомъ прибавь двѣ горсти толченаго миндаля, двѣнадцать отдѣльно разболтанныхъ яицъ, ложку дрожжей, мускатнаго цвѣта и немного соли; все вмѣстѣ съ масломъ и мукою хорошенько сбей, разведи, по пропорціи, чуть теплымъ молокомъ, чтобъ было немного пожиже тѣста гречневыхъ блиновъ; дай подняться, а когда тѣсто взойдетъ, разогрѣй вафельныя доски и пеки.

ВАФЛИ ШВЕДСКІЯ.

3. Возьми восемь яичныхъ желтковъ, половину чайной чашки мелкаго сахару, сотри желтки съ сахаромъ добѣла; положи немного мускатнаго цвѣта и чайную чашку свѣжей сметаны, прибавь хорошей крупчатой муки шесть ложекъ, всыпай понемногу и мѣшай непрерывно; потомъ взбей четыре бѣлка, положи туда же, размѣшай и пеки.

БИСКВИТЫ.

4. Возьми двѣнадцать яицъ, отними желтки отъ бѣлковъ, положи въ желтки полфунта мелкоистолченаго сахару, разотри до-бѣла; прибавь немного померанцовыхъ цвѣтовъ, стертой съ лимона цедры; белки взбей, смѣшай съ желтками. Всыпь понемногу четверть фунта хорошей, высушенной и просѣянной картофельной муки; размѣшавъ все хорошенько, выложи въ форму, вымазанную чухонскимъ масломъ, или въ бумажныя коробочки.

БИСКВИТЫ ШОКОЛАДНЫЕ.

5. Взявъ двѣнадцать яицъ, отдѣли желтки отъ бѣлковъ; потомъ два фунта сахару и четверть фунта шоколада истолки мелко, смѣшай съ желтками; разотри хорошенько, а бѣлки, сбивъ, также смѣшай съ желтками; положи въ нихъ мало-помалу полфунта муки, непрерывно мѣшая; наконецъ выложи въ форму или въ бу-

мажнныя коробочки, и испеки въ вольномъ духу.

БИСКВИТЫ СЛИВОЧНЫЕ.

6. Возьми полфунта крупчатой муки, четверть фунта толченаго сахару, два фунта сливокъ, смѣшай вмѣстѣ и разотри, чтобъ не было комковъ, взбей двѣнадцать яичныхъ бѣлковъ и туда же положи и перемѣшай; разложи въ коробочки изъ бумаги, или выложи въ форму.

КРЕМЪ ВЗБИТЫЙ.

7. Влей въ суповую чашку двѣ бутылки хорошихъ, густыхъ сливокъ, положи, по вкусу, мелкотолченаго сахару, чайную ложку толченаго драганта, немного помаранцовой воды и взбивай голичкомъ. Когда смѣсь эта вспѣнится, снимай пѣну рѣшетчатою ложкою, клади на блюдо горкою, а низъ обложи цукатомъ, изрѣзанымъ полосками.

КРЕМЪ МНДАЛЬНЫЙ.

8. Возьми полфунта миндаля сладкаго и миндалинъ десять горькаго, полштофа неснятаго молока и полфунта толченаго сахару. Миндаль истолки мягко, подливая понемногу воды, чтобы онъ не замаслился; а въ молоко, подбивъ его двумя яичными бѣлками, распусти сахаръ; поставь эту смѣсь на огонь и вскипяти. Когда укипитъ четвертая доля молока, положи въ него миндаль истолченный, вымѣшай и дай этой смѣси вскипѣть однажды, а потомъ пропусти сквозь сито и протри, прибавь немного варенья изъ розовыхъ или померанцовыхъ цвѣтовъ, дай крему остынуть, выложи на блюдо и убери вареньемъ.

КРЕМЪ ШОКОЛАДНЫЙ.

9. Штофъ густыхъ сливокъ влей въ кастрюлю, поставь въ ледъ, сбивай голичкомъ; когда сливки собьются, всыпь полфунта мелкотолченаго сахару, четверть

фунта тертаго шоколаду и ёще побей. Между-тѣмъ развари со стаканомъ воды осьмушку осетроваго клею, процѣди сквозь салфетку и, вливая понемногу въ кремъ, взбивай голичкомъ. Приготовивъ кремъ, поставь его въ ледъ, а когда отпустить на столъ, поддержи кастрюлю или форму въ теплой водѣ, выложи кремъ на блюдо, верхъ убри вареньемъ, а внизу сдѣлай изъ варенья ободокъ.

БЛАНМАНЖЕ.

10. Возьми фунтъ миндалю сладкаго и пол-осьмушки горькаго, истолки мягко, подливая по немногу воды, чтобы миндаль не замаслился. Влей въ кастрюлю штофъ молока неснятаго, положи туда же миндаль, немного корицы или ванили, и дай кипѣть полчаса. Между-тѣмъ развари хорошенько осьмушку осетроваго клею и, когда клей весь распустится, вылей въ молоко. Потомъ процѣди бланманже сквозь салфетку, разлей въ формы, а за немѣ-

віемъ формы, вылей въ какую-нибудь чашку или кастрюлю или въ нѣсколько рюмокъ. Отсылая на столъ, поддержи чашку въ теплой водѣ, выложи на блюдо, а изъ рюмокъ, вынувъ бланманже, обставь этими стопочками кругомъ. Можно также наливать бланманже въ апельсиновые корки, разрѣзавъ ихъ пополамъ, или въ цѣльныя: срѣзавъ верхъ у апельсина, выбери чайною ложечкою мукоть и налей бланманже.

КРЕМЪ БРЮЛЕ.

11. Влей въ кастрюлю штофъ густыхъ сливокъ, сбей ихъ на льду вѣничкомъ, поджги четыре золотника сахару докрасна, положи въ сливки, прибавь полфунта мелкоистолченаго сахару, четверть фунта развареннаго осетроваго клею, побей еще вѣничкомъ и выложи въ форму.

ЖЕЛЕ АПЕЛЬСИННОЕ.

12. Возьми шесть апельсиновъ, фунтъ сахару, цедру съ апельсиновъ сотри, а

внутренность выбери ложкою; вынь сѣмена, положи въ кастрюлю съ четверть фунта развареннаго осетроваго клею и вылей бутылку сотерна и дай вскипѣть; взбей четыре бѣлка, положи въ желе, вымѣшай и дай еще вскипѣть; потомъ сними съ огня, насыпь на крышу кастрюли горячихъ угольевъ и дай такъ постоять съ четверть часа. Наконецъ процѣди, вылей въ форму и, отпуская на столъ, обложи разрѣзанными на-двое апельсинами. Можно также налить желе въ апельсиновые корки и обложить ими.

ЖЕЛЕ ИЗЪ МАЛИНЫ.

13. Перебравъ два фунта малины, изомни ложкою, привяжи къ стулу салфетку и положи въ нее малину, чтобъ сокъ стекъ. Потомъ прибавь въ сокъ двѣ столовые ложки сахару и стаканъ бѣлаго винограднаго вина; разваривъ четверть фунта осетроваго клею, смѣшай съ сиропомъ, сдѣланнымъ изъ одного фунта сахару, и влей туда же малиновый сокъ; вскипяти и разлей

въ формы, или въ апельсинныя корки, разрѣзавъ ихъ пополамъ и вычистивъ изъ нихъ мякоть.

ЖЕЛЕ ИЗЪ ЯГОДЪ.

14. Возми, какихъ угодно, ягодъ, выдави изъ нихъ сокъ; на стаканъ соку положи стаканъ толченаго сахару и вари, снимая пѣну; когда сокъ уварится и пѣна не будетъ всплывать на верхъ, сними съ огня. Между тѣмъ развари шесть золотниковъ осетроваго клею, процѣди сквозь салфетку, смѣшай съ ягоднымъ сокомъ, прибавь стаканъ винограднаго вина, сокъ изъ одного лимона, сахару по вкусу, дай прокипѣть хорошенько, процѣди сквозь салфетку и вылей въ форму или въ апельсинныя корки, разрѣзанныя надвое.

ЯБЛОЧНОЕ ПИРОЖНОЕ.

15. Взять полфунта мелкоистолченаго сахару, полфунта свѣжаго чухонскаго масла, разбить пять яицъ, всыпать сахаръ,

положить масло, замесить тѣсто изъ хорошей крупчатой муки такъ густо, чтобъ его можно было раскатать; взять десять яблокъ, очистить кожу, вынуть трубкою сѣмена, начинить какимъ угодно вареньемъ; тѣсто раскатать толщиною въ полпальца, разрѣзать на четвероугольныя штуки такой величины, чтобъ можно облѣпить ими яблоко; положить яблоко на каждую штучку тѣста и защипать такъ, чтобъ все яблоко было въ тѣстѣ; сдѣлать разныя изъ тѣста украшенія, положить приготовляемое пирожное на желѣзный противень или сковороду; подложивъ бумагу намазанную масломъ, уложить яблоки такъ, чтобъ одно другаго не касалось, и поставить ихъ въ печь, Когда пирожное будетъ готово, вынуть его, просыпать сахаромъ и подавать на столъ.

ЕЩЕ ЯБЛОЧНОЕ ПИРОЖНОЕ.

16. Очистить двѣнадцать яблокъ, разрѣзать ихъ пополамъ, вычистить сѣмена,

взять полфунта сахару, стаканъ воды и стаканъ винограднаго вина. Сваривъ яблоки, какъ обыкновенно дѣлаютъ это для компота, размѣшать хорошенько десять желтковъ съ чайною чашкою мелкаго сахару и положить въ нихъ двѣ ложки муки и два стакана сливокъ; яблоки выложить въ форму или на блюдо, залить приготовленными желтками и поставить въ печь.

ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГЪ.

17. Испекши десять яблокъ, протри сквозь рѣшето, прибавь три четверти фунта толченаго сахару, цедру съ одного лимона и взбивай лопаткою на льду до-тѣхъ-поръ, пока яблоки поднимутся; послѣ того положи осьмушку разваренаго осетроваго клею, влей стаканъ бѣлаго винограднаго вина, полрюмки рому и, размѣшавъ все это хорошенько, выложи въ форму; а чтобъ скорѣе застыло, поставь на свѣгъ или въ ледъ. Передъ подачею на столъ,

опусти форму въ теплую воду, поддержи немного и выложи пирогъ на блюдо.

ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГЪ СЪ ЧЕРНЫМЪ ХЛѢБОМЪ.

18. Истолки мелко сухарей изъ чернаго хлѣба и просѣй сквозь сито. Возьми кислыхъ яблокъ, очисти, разрѣжь надвое, вырѣжь сердцевину и нарѣжь кружечками. Потомъ возьми фаянсовое или жестяное блюдо, вымажь масломъ, обсыпь сухарями; положи слой яблокъ, засыпь сухарями; положи опять рядъ яблокъ и снова засыпь сухарями; продолжай укладывать такимъ образомъ, чтобъ на блюдѣ составилаь горка, въ видѣ копны. Когда уложишь всѣ яблоки, возьми сливочнаго или хорошаго чухонскаго масла, разложи небольшими кусочками по всей горкѣ, влей полстакана винограднаго вина, обсыпь сухарями, пригладь ножомъ, засыпь все это толченымъ сахаромъ, смѣшаннымъ съ корицею, довольно-толсто; поставь въ печь и дай хорошо испечься. Пирогъ этотъ подаютъ со сливками и сахаромъ.

ЯБЛОЧНЫЙ ВОЗДУШНЫЙ ПИРОГЪ.

19. Испеки полтора десятка кислыхъ яблокъ, протри сквозь рѣшето, положи полторы чайныя чашки мелкотолченаго сахара и бей яблоки полчасы, чтобъ они побѣлѣли; потомъ возьми отъ двѣнадцати яицъ бѣлки, сбей ихъ въ пѣну, смѣшай съ яблоками, выложи на блюдо, посыпь сахаромъ и поставь въ печь; положи на край блюда столовую серебрянную ложку, воткнувъ немного конецъ ложки въ пирогъ (это дѣлается для того, чтобъ пирогъ не опалъ). Пирогъ надобно сдѣлать и посадить въ печь, когда сядутъ за столъ, потому-что онъ не можетъ сидѣть долго въ печи: перепечется и опадетъ. Подаютъ его со сливами и сахаромъ.

ГОРЬКІЕ МИНДАЛЬНЫЕ МАНАРОНЫ.

20. Возьми полфунта миндаля сладкаго и осьмушку горькаго, обдай кипяткомъ, очисти и вытри полотенцемъ. Послѣ этого

истолки мягко миндаль, подбавляя яичнаго бѣлка, чтобъ миндаль не замаслился, и смѣшай фунтъ толченаго сахару съ миндалемъ. Положи эту смѣсь, или тѣсто, въ кастрюлю, приставь на жаръ и мѣшай до тѣхъ поръ, пока тѣсто будетъ отставать отъ стѣнокъ кастрюли; тогда сними съ огня, выложи въ чашку, въ которой избито въ пѣну шесть яичныхъ бѣлковъ, прибавь цедры съ одного лимона, вымѣшай, подѣлай изъ тѣста лепешечки круглыя или продолговатыя, посади на листъ, вымазанный масломъ, и испеки въ вольномъ духу.

МИНДАЛЬНЫЕ ВѢЧКИ.

21. Возьми двѣ горсти очищеннаго миндаля, истолки его въ ступкѣ, взбей бѣлки отъ двухъ яицъ, положи въ миндаль и еще нѣсколько потолки. Потомъ всыпь мало-по-малу фунтъ толченаго сахару, продолжая толочь, чтобъ вышло густо, тѣсто, которое можно было бы валять и раскатывать. Выложивъ тѣсто на столъ,

посыпь немного картофельной просѣянной муки, раскатывай тѣсто и дѣлай небольшіе вѣнчики или колечки, клади на листъ бумаги, вымазанный чухонскимъ масломъ, и посади въ печь.

ТОРТЪ.

22. Три четверти фунта коровьяго масла сотри добѣла, положи въ масло, одинъ за другимъ, восемь желтковъ, четверть фунта толченаго миндаля, три четверти фунта сахару, три четверти муки, цедры съ одного лимона, и замѣси изъ всего этого тѣсто. Потомъ вырѣжь по круглому блюду или тарелкѣ поддонокъ, сдѣлай окрѣнокъ изъ полосокъ того же тѣста и въ средину положи какого угодно варенья. Прочее тѣсто, раскатавъ, нарежь полосками, сдѣлай изъ нихъ рѣшетку сверхъ варенья, вымажь взбитымъ яичнымъ бѣлкомъ, посади въ печь и дай сидѣть часъ.

МИНДАЛЬНЫЯ КУЧКИ.

23. Очисти и ишинкуй полфунта миндалю сладкаго и осьмушку горькаго, прибавь лимонной цедры и сахару, смочи яичнымъ бѣлкомъ, размѣшай; вымажь листъ бумаги масломъ, положи на него кучками миндаль и запеки въ умѣренномъ жару.

МИНДАЛЬНЫЯ СТРУЖИИ.

24. Возьми полфунта миндалю сладкаго и осьмушку горькаго, очисти, истолки мягко, смачивая розовою водою. Между тѣмъ сбей отъ пяти яицъ бѣлки; въ миндаль прибавь полфунта сахару и смѣшай съ бѣлками. Разогрѣвъ желѣзный листъ, вымажь воскомъ, намажь на него приготовленное тѣсто и запеки немного; потомъ нарежь полосокъ и запеки на желѣзномъ листѣ.

ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТЪ.

25. Изотри осьмушку шоколаду мелко,

возьми восемь яичныхъ желтковъ, положи въ нихъ полфунта мелкаго сахару, растирай хорошенько цѣлый часъ. Между тѣмъ взбей восемь бѣлковъ, положи въ желтки четверть фунта картофельной муки, также шоколадъ съ бѣлками, хорошенько все вымѣси, вымажь форму чухонскимъ масломъ, положи въ нее растворъ и пеки часъ въ вольномъ духу.

БИСКВИТНЫЙ ТОРТЪ.

26. Выпусти десять яицъ, бѣлки и желтки порознь; бѣлки сбей, смѣшай съ желтками, прибавь фунтъ толченаго сахару и взбивай эту смѣсь безпрестанно часъ въ одну сторону, пока замѣтишь, что смѣсь начинаетъ густѣть. Тогда вмѣшай мало-по-малу полфунта крупчатой муки, обложи кастрюлю бумагой, вымазанной масломъ, на дно положи кружокъ изъ бумаги, также вымазанный масломъ, выложи растворъ въ кастрюлю и запеки. Давъ поспѣть, вынь изъ кастрюли, вымажь яич-

нымъ бѣлкомъ, обсыпъ мелкстолченымъ сахаромъ и подсуши въ печи.

КУДРИ.

27. Возьми фунтъ крупичатой муки, полфунта мелкаго сахару, восемь яичныхъ желтковъ, четверть фунта масла, немного мускатнаго цвѣта, рюмку рому или ликера и замѣси тѣсто, которое бы можно было раскатывать тонко. Потомъ нарежь полосокъ пальца въ два шириною, нарежь рѣзцомъ съ боковъ и обжарь въ маслѣ.

САХАРНЫЯ ЛЕПЕШЕЧКИ.

28. Возьми шесть яичныхъ желтковъ и три ихъ въ одну сторону, пока побѣлѣютъ; прибавь тридцать золотниковъ мелко-толченаго сахару, кусокъ сливочнаго или хорошаго чухонскаго масла, величиною съ куриное яйцо, и полфунта крупичатой муки; замѣси тѣсто и передѣлай въ лепешечки какой угодно величины; вымажь яйцами, посыпъ сахаромъ и испеки въ печи.

МИНДАЛЬНЫЯ АЛАДЫ.

29. Возьми полную ложку крупчато й муки, замѣси ее на молоко съ прибавкою сахару; осьмушку миндаля вычисти, истолки не очень мелко, вмѣшай туда же и на трехъ яйцахъ замѣси жидкое тѣсто, разведи по пропорціи молокомъ и пеки изъ этого тѣста на сковородѣ въ маслѣ алады.

МИНДАЛЬНОЕ ПИРОЖНОЕ.

30. Фунтъ миндаля очисти, истолки мягко; двадцать четыре яичные желтка взбей въ пѣну, смѣшай съ миндалемъ, выложи на блюдо и запеки въ печи.

СЛИВОЧНОЕ ПИРОЖНОЕ.

31. Возьми полштофа сметаны, штофъ сливокъ, восемь яицъ, немного розовой воды, сахару по вкусу, мускатнаго орѣшка, коринки, горсть муки крупчатой, толченаго миндаля, вымѣшай хорошенько и жарь на сковородѣ въ маслѣ.

БЛИНЦЫ.

32. Возьми стаканъ сливокъ, четыре яйца, полфунта коровьяго масла, полфунта мелкаго сахару, полфунта толченаго миндаля, стаканъ винограднаго вина, немного соли, двѣ ложки дрожжей и муки по пропорціи, чтобъ вышло жидкое тѣсто, какое обыкновенно дѣлають для блиновъ. Потомъ смазывая сковороду, пеки съ масломъ.

КОЛЬЦА.

33. Возьми молока, сахару, мускатнаго цвѣта, приставь на огонь и дай вскипѣть, положи муки. замѣси густое тѣсто и на жару вымѣшай хорошенько; потомъ, снявъ съ огня, пропусти, прибавь столько яицъ, чтобъ, по смѣшеніи, вышло тѣсто, которое удобно можно было бы пропускать сквозь шприцъ. Наложивъ въ трубу тѣсто, выдавливай въ горячее масло и жарь, а вынувъ изъ масла, клади на сито.

БЛИНЦЫ МОЛОЧНЫЕ.

34. Возьми штофъ молока, пять яицъ, сбей вмѣстѣ съ молокомъ, вмѣшай три четверти фунта муки, прибавь немного соли и мускатнаго цвѣта и изъ этого тѣста пеки тонкіе блины, наливая на сковороду понемногу. Когда всѣ блины перепечешь, обрѣжь пригорѣлые края и, намазавъ каждый блинъ масломъ, сложи вчетверо, положи въ глиняную чашку и поставь въ печь. Отпуская на столъ, выложи на блюдо и подавай съ сахаромъ.

БЛИНЫ СЪ ЯБЛОКАМИ.

35. Напеки, по вышесказанному, молочныхъ блиновъ, потомъ испеки десятокъ или сколько нужно, кислыхъ яблокъ, протри ихъ сквозь рѣшето, прибавь по вкусу сахару, толченой корицы и, положивъ ложку яблочнаго тѣста на блинъ, разровняй, загни блинъ съ четырехъ сторонъ, сложи вдвое; когда сложишь всѣ блины обжарь въ маслѣ.

АЛАДЫ ИЗЪ МАННЫХЪ КРУПЪ.

36. Свари крутую кашу на молоко изъ манныхъ крупъ, положи въ нее кусокъ масла, размѣшай, простуди и, разведя по пропорціи яйцами, изжарь алады въ ковровѣмъ маслѣ.

ПИРОЖНОЕ ИЗЪ МАННЫХЪ КРУПЪ.

37. Возьми двѣнадцать желтковъ, чашку мелкаго сахару и три, пока загустѣтъ. Истолки мягко чашку сладкаго миндаля, прибавивъ десять горькихъ миндалинъ, положи въ желтки, всыпь туда же чашку манныхъ крупъ и дай постоять полчася. Потомъ сбивъ бѣлки въ пѣну, выложи въ тѣсто, вымѣшай все хорошенько, вылей въ форму, вымазанную масломъ и обсыпанную толчеными сухарями, поставь въ печь въ вольный духъ и дай стоять три четверти часа.

ПЫШКИ ИЗЪ ЗАВАРНАГО ТѢСТА.

38. Возьми фунтъ воды, фунтъ чухон-

скаго масла, дай вскипѣть, вмѣшай по-немногу фунтъ крупичатой муки, поставь на огонь и мѣшай, пока тѣсто станетъ отставать отъ кастрюли; тогда простуди и вмѣшай, одно за другимъ, шестнадцать яицъ, размѣшай хорошенько, клади ложкой на желѣзный листъ, вымазанный масломъ, и посади въ умѣренный жаръ, чтобъ пышки поднялись и зарумянились.

МИНДАЛЬНОЕ ПИРОЖНОЕ.

39. Фунтъ не соленого чуховскаго масла сотри дѣбѣла, прибавь двѣнадцать желтковъ и фунтъ сахару и мѣшай вмѣстѣ полчаса. Потомъ положи въ яйца фунтъ мягкоистолченаго миндаля и фунтъ крупичатой муки; наконецъ взбей бѣлки, смѣшай все вмѣстѣ какъ можно лучше, выложи на листъ, вымазанный воскомъ, разровняй въ палецъ толщиною, усыпь мелкимъ сахаромъ, пеки въ умѣренномъ жару полчаса и, вынувъ изъ печи, на-

рѣжь полосками пальца въ два шириною и вершка въ два длиною.

ПИРОЖНОЕ ИЗЪ КОРИЦЫ.

40. Возьми семь желтковъ, три четверти фунта сахару, разотри хорошенько, прибавь полфунта толченаго миндаля, три золотника толченой корицы, четыре горсти крупичатой муки, размѣшай все хорошо, бѣлки взбей и положи туда же. Потомъ, вымазавъ желѣзный листъ воскомъ, клади тѣсто на него ложкою, въ видѣ круглыхъ продолговатыхъ лепешекъ, приглаживая теплымъ ножикомъ, и испеки въ самомъ умѣренномъ жару, давъ слегка зарумяниться.

СЛАДКАЯ ЯИЧНИЦА.

41. Десять яицъ и двѣ бутылки цѣльнаго молока сбей вмѣстѣ, положи по вкусу патоки, размѣшай, вылей въ фаянсовую чашку или въ форму, поставь въ печь не слишкомъ жаркую за полчаса до

обѣда, и смотри, чтобъ не перепеклась. По-
давай со сливками и сахаромъ.

КАМПОТЪ ИЗЪ ЯБЛОКЪ И ГРУШЪ.

42. Вычисти яблоки, вынь изъ нихъ
середину, сдѣлай слѣдующій сиропъ: на
фунтъ сахару возьми три чашки воды,
полстакана винограднаго вина, сокъ изъ
одного лимона и немного корицы. Сиропу
надобно приготовить столько, чтобъ онъ
покрылъ яблоки; потомъ хорошо уварить.
Когда яблоки поспѣютъ, вынуть ихъ изъ
сиропа, и сиропъ процѣдить сквозь сито
и еще варить, пока сдѣлается довольно
густъ: наконецъ уложить яблоки на блюдо
и облить сиропомъ.

Такимъ же образомъ варится компотъ
изъ грушъ, съ тою только разницей, что
груши сначала надобно варить съ полчаса
въ водѣ и откинуть на сито; когда сте-
четъ вода, положить въ сиропъ, и варить
какъ сказано.

ПИРОЖНОЕ ЗЕФИРЪ.

43. Взять девять яицъ, отдѣлить желтки отъ бѣлковъ, положить въ желтки чайную чашку мелкаго сахару и тереть, какъ обыкновенно дѣлаютъ это для бисквитъ; приготовить четверть фунта очищеннаго и мягкоистолченаго сладкаго миндаля, положить въ него для вкуса, нѣсколько миндалинь горькаго, взять полторы чайныя чашки мелкоистолченныхъ и просѣянныхъ сухарей изъ бѣлаго хлѣба, положить миндаль и сухари въ желтки, прибавить туда стаканъ сливокъ, поднять бѣлки, смѣшать все вмѣстѣ, вылить въ форму или глубокое блюдо и запечь въ вольномъ духу. Потомъ, вынувъ изъ него, посыпать пирожное сахаромъ и подавать къ столу со сливками.

ШАРЛОТЪ.

44. Взять два небольшія французскіе хлѣба, обрѣзать съ нихъ корку и разрѣ-

затѣ ихъ на тоненькіе ломтики; разбить два яйца, смѣшать ихъ съ чашкою сливокъ, облить ими хлѣбъ и поджарить въ маслѣ на сковородѣ; десятокъ яблокъ очистить и нарѣзать ихъ ломтиками; взять форму или кастрюлю, вымазать ее масломъ, положить рядъ обжареннаго хлѣба и на него рядъ яблокъ, посыпать ихъ сахаромъ, потомъ наложить рядъ хлѣба и сверху варенья, покрыть это хлѣбомъ и на него опять рядъ яблокъ и, закрывъ все это хлѣбомъ, поставить въ печь; подавая къ столу, посыпать сахаромъ.

КРЕМЪ.

45. Взять бутылку хорошихъ сливокъ, полфунта мелкоистолченаго сахару и восемь яичныхъ желтковъ, смѣшать все это хорошо ложкою, поставить на огонь и бить вѣничкомъ; варить пока будетъ густо, потомъ снять, продолжая бить. Потомъ сбить во льду бутылку сливокъ; когда сливки собьются, положить въ нихъ

немного ванили, смѣшать ихъ съ варенымъ кремомъ, выложить въ кастрлю, или форму, и поставить въ ледъ.

ИСПАНСКИЙ ВѢТЕРЪ.

46. Взбить десять бѣлковъ, взять чайную чашку мелкоистолченного сахара и двѣ столовыя ложки картофельной муки, смѣшать все это и накладывать небольшими штуками на бумагу, намазанную масломъ; положить бумагу на желѣзный листъ и запечь въ вольномъ духу. Когда печенье будетъ готово, снять его съ бумаги и положить на сито. Потомъ взбить во льду бутылку сливокъ и положить на блюдо, обложить ихъ приготовленнымъ печеньемъ и подавать на столъ.

ПОСТНЫЙ КРЕМЪ.

47. Взять десять яблокъ и сварить ихъ какъ это дѣлаютъ для компота; двѣ бутылки кислыхъ щей, или хорошаго квасу, смѣшать съ двумя чайными чашками

сахару, положить туда же корку съ одного лимона, выжавъ изъ него сокъ; смѣшавъ все это, бить вѣнчикомъ во льду; потомъ разварить осьмушку клею, процѣдить и остудить его до теплоты парнаго молока; когда квасъ взобьется въ пѣну, подливать въ него по немногу клею продолжая бить. Приготовленные яблоки положить въ форму, залить ихъ кремомъ и поставить въ ледъ.

ПИРОЖНОЕ СЪ КОРИНКОЙ.

48. Одинъ фунтъ растопленнаго коровьяго масла, полфунта мелкаго сахару и восемь яицъ растирай въ фаянсовой чашкѣ до-тѣхъ-поръ, пока будетъ все это бѣло и густо; четверть фунта мелкой коринки перебрать и вымыть, съ одного лимона снять цедру, положить коринку и цедру въ приготавливаемое пирожное, всыпать туда полфунта муки, растереть все это хорошо и, вложивъ въ форму, поставить въ печь.

ЗАНДЪ-ТОРТЪ.

49. Фунтъ коровьяго масла растирать до-тѣхъ-поръ, пока оно будетъ бѣло; положить въ него десять желтковъ, полфунта мелкоистолченаго сахару и тереть бѣлки, потомъ взбить ихъ и смѣшать съ желтками; положить туда же рюмку рому и всыпать понемногу фунтъ крупичатой муки, потомъ, вымѣшавъ все это хорошо, выложить въ форму и поставить въ печь.

ПИРОЖНОЕ НА ДРОЖЖАХЪ.

50. Четверть фунта коровьяго масла растопить и тереть добѣла; потомъ положить въ него шесть яицъ и четыре желтка, размѣшать все это хорошо ложкою, всыпать понемногу три четверти фунта муки, горсть толченаго миндаля, чайную чашку сливокъ и двѣ ложки дрожжей; вымѣшавъ все это, поставить, чтобъ взошло; потомъ вымазать масломъ форму, или кастрюлю и поставить въ печь.

ПИРОЖНОЕ БЕЗЪ НАЗВАНІЯ.

51. Три яйца съ чашкою сахару взбить хорошо; положить три ложки сливокъ, замѣсить тѣсто такъ густо, чтобъ можно было раскатать; поколотить его скалкою, пересыпая мукой; потомъ раскатать его немного потолще, какъ дѣлаютъ для лапши, разрѣзать рѣзцомъ на четвероугольныя штуки, жарить въ маслѣ и, уложивъ на блюдо, посыпать сахаромъ.

ЗЕФИРЪ ИЗЪ КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ.

52. Взять спѣлой красной смородины, размять ее ложкой и прожать сквозь чистую холстину; дать морсу отстояться, слить чистаго чайную чашку, положить фунтъ мелкаго сахару и пять бѣлковъ яичныхъ, тереть все это ложкой, пока будетъ густо; тогда накладывать ложкой на бумагу, положенную на желѣзный листъ, и сажать въ самый легкій духъ.

ТОРТЪ ИЗЪ БѢЛАГО ХЛѢБА.

53. Взять два небольшіе французскіе

бѣлые хлѣба, обрѣзать съ нихъ корку и варѣзать ихъ тонкими ломтиками; вскипятить бутылку молока, облить имъ хлѣбъ и, давъ постоять часъ, откинуть на сито, чтобъ стекло. Натереть цедру съ одного лимона, двѣнадцать желтковъ стереть съ полфунтомъ сливочнаго масла, выложить въ хлѣбъ, и вымѣшать хорошо ложкой; изрѣзать полфунта цукату, цедру съ лимона, растереть все это съ хлѣбомъ, взбить бѣлки, положить въ хлѣбъ, размѣшать, выложить въ форму, вымазанную масломъ, и поставить въ печь.

ЛИМОННЫЙ ТОРТЪ.

54. Взять свѣжій лимонъ и варить его до-тѣхъ-поръ, пока будетъ проходить черезъ него соломинка; тогда вынуть его изъ воды, протереть сквозь рѣшето, взять чайную чашку сахару и восемь яичныхъ желтковъ, тереть все это ложкой, пока будетъ бѣло и густо; потомъ взбить бѣлки и смѣшать ихъ съ желтками, взять двѣ

ложки муки, вымѣшавъ и выливъ все это въ форму, вымазанную масломъ, поставить въ печь.

ШОРКОВНОЕ ПИРОЖНОЕ.

55. Взять стаканъ свѣжей сметаны, чайную чашку растопленного масла, восемь сырыхъ яицъ, разбить все это хорошо, положить два стакана истертой на теркѣ сырой моркови и двѣ горсти мелко-истертыхъ сухарей изъ бѣлаго хлѣба; смѣшать все это хорошо ложкою и вымазать масломъ; потомъ обсыпать сухарями форму, выложить въ нее приготовленное пирожное и поставить въ печь. Если угодно, можно прибавлять въ это пирожное духовъ, сахару и миндалю.

П Р Я Н И К И.

1. Возьми четыре фунта патоки, вскипяти, свими пѣну, дай остынуть, положи въ нее три съ половиною фунта муки крупчатой, полторы чашки растопленнаго чухонскаго масла, искрошеннаго миндаля, толченыхъ кардамону, корицы и немного перцу, мелконакрошеннаго цукату и мѣшай все вмѣстѣ полчася. Потомъ возьми чайную ложку очищеннаго поташу, распусти въ полчашкѣ кипятку, дай остынуть, вылей въ тѣсто и бей полчася. Наконецъ поставь въ холодное мѣсто и оставь стоять до другаго дня; на другой день, надѣлавъ изъ

тѣста небольшихъ лепешечекъ, посади на листъ, посыпанный мукою, и поставь въ печь въ легкій жаръ. Можно также скатать небольшія булочки или продолговатые хлѣбцы и, когда поспѣютъ, нарѣзать ихъ ломтями.

ПРЯНИКИ БѢЛЫЕ.

2. Возьми полтора фунта патоки, фунтъ крупичатой муки, десять яицъ; яйца хорошенько взбей, чтобъ они вспѣнились; патоку также взбивай въ особенной посудинѣ; потомъ смѣшай все вмѣстѣ и бей до-тѣхъ-поръ, пока тѣсто побѣлѣетъ; тогда положи въ тѣсто золотникъ мелкоистолченного перцу, и съ нимъ побивши нѣсколько времени, налей въ формы или вылей на желѣзный листъ съ закраинами и поставь въ вольный печной духъ.

ПРЯНИКИ ИЗЪ ПЕКЛЕВАННОЙ МУКИ.

3. Взявъ пять фунтовъ патоки, влей въ кастрюлю и поставь на огонь; когда заки-

пить, прибавь два стакана водки или очищенного пѣннику, и муки пеклеванной, а по нуждѣ и ржаной ситной, попропорціи; заваря тѣсто, выложи на столъ, бей скалкою и переминай, пока тѣсто совершенно побѣлѣетъ; тогда передѣлай его въ пряники, положи на бумагу и посади въ печь въ вольный духъ.

ПРЯНИКИ МЕДОВЫЕ.

4. Взбивай фунтъ меду до-тѣхъ-поръ, пока онъ поднимется; отъ осьми яицъ отдѣли бѣлки и, взбивъ ихъ особо, смѣшай съ медомъ и продолжай взбивать вмѣстѣ. Потомъ возьми фунтъ просѣянной крупчатой муки и всыпь понемногу въ медъ, вымѣшивая, чтобъ не было комковъ; положи въ тѣсто горсть крошенанаго миндаля, и толченой корицы. Надѣлай изъ бумаги коробочекъ, вымажь ихъ коровьимъ масломъ и, наливъ до половины тѣстомъ, посади въ печь въ вольный духъ.

ПРЯНИКИ МИНДАЛЬНЫЕ.

5. Возьми фунтъ миндаля, полфунта сахару, восемь яицъ; потомъ отъ четырехъ яицъ отними желтки и взбивай ихъ мутовкою около часа, а между-тѣмъ истолки миндаль вмѣстѣ съ сахаромъ и со взбитыми желтками; когда же онъ будетъ истолченъ съ ними мелко, прибавь въ него розовой воды и перемѣшай съ нею; потомъ оставшіеся желтки, взбивая часа два, выложи въ миндаль и съ ними еще его побей; послѣ вылей этотъ растворъ въ формы, вымазанныя масломъ, и поставь въ печь. За неимѣніемъ формъ, можно запекать эти пряники въ бумажныхъ коробочкахъ, вымазанныхъ масломъ.

ПРЯНИКИ МИНДАЛЬНЫЕ, БѢЛЫЕ.

6. Возьми два яйца цѣлые и отъ двухъ однихъ бѣлки и взбивай цѣлый часъ. Между-тѣмъ, очистивъ полфунта миндаля, искроши, поджарь немного въ печи, положи

въ яйца, прибавь ползолотника корицы, по полузолотнику толченыхъ мускатнаго орѣшка и кардамону, полфунта сахару, четверть фунта картофельной муки и осьмушку крупичатой; смѣшай мало-по-малу съ яйцами, передѣлай тѣсто въ пряники и положи на оплатки.

ОПЛАТКИ.

7. Приготавливаются такимъ манеромъ: замѣси тѣсто на яйцахъ и молокѣ, съ прибавкою сахару и толченой корицы, какъ для лапши; раскатай тонко, нарежь рюмкою кружковъ, подсуши въ печи и употребляй на что нужно.

ПРЯНИКИ ПОСТНЫЕ.

8. Возьми фунтъ сахару, полфунта розовой воды, поставь на огонь и дай вскипѣть. Потомъ сотри цедру съ одного лимона, положи въ сиропъ и вари, пока не начнетъ густѣть. Тогда, снявъ съ огня, дай нѣсколько остынуть, прибавь ось-

мушку толченаго и просѣянаго сахару, смѣшаннаго съ однимъ золотникомъ чистаго поташа, всыпай его въ сиропъ вдругъ и размѣшай хорошенько. Затѣмъ положи по золотнику истолченныхъ корицы и кардамону; размѣшай, всыпь помаленьку полтора фунта крупичатой муки и взбивай тѣсто непрерывно два часа. Накрывъ желѣзные листы бумагой, посыпь мукою, смѣшанною съ толченымъ сахаромъ, клади на нихъ ложкою тѣсто, дай ему расплыться небольшими лепешечками; въ каждую лепешечку вложи по одной миндалинь и запѣки въ вольномъ печномъ духу,

ПРЯНИКИ САХАРНЫЕ.

9. Возьми крупичатой муки пять фунтовъ, свѣжаго молока полштофа, пять яицъ, коровьяго масла и сахару по полуфунту, корицы и кардамона по два золотника и полфунта изюму. Изъ изюма сѣмечки выбери; кардомонъ и корицу истолки вмѣстѣ съ сахаромъ и просѣй. За-

мѣси тѣсто на яйцахъ, маслѣ и молотѣ,
натирай его сахаромъ съ прочею смѣсью,
передѣлай въ пряники, положи на бумагу
и посади въ печь.

ПОСТИЛА.

Общее замѣчаніе. При дѣланіи постилы должно замѣтить слѣдующее: когда отдѣльные пласты готовы, то складываютъ ихъ по пяти и шести вмѣстѣ, то есть, какой толщины хочешь сдѣлать постилу. Рамы дѣлаются продолговатыя, длиною въ аршинъ, шириною вершковъ въ 10, вышиною вершка въ полтора, и на нихъ тугу натягивается ровная холстина. Когда хочешь намазывать постилу, то сначала холстину намажь медомъ. Постилу поставь въ печь

на ночь; и если она съ одного разу не просохнетъ, то поставь въ другой разъ. Постила, въ которую вмѣсто меду кладутъ сахаръ, болѣе и вкуснѣе медовой.

ПОСТИЛА ИЗЪ СЛИВЪ.

Положить въ горшокъ сливъ и поставить въ печь, закрывъ крышкою. Когда сливы будутъ готовы, протереть сквозь сито, положить меду или сахару, варить въ тазикѣ на легкомъ огнѣ, пока сдѣлаются густы, какъ сметана, и прозрачны. Тогда разлить на блюда и поставить въ кладовую. Постила изъ сливъ садится сама-по-себѣ, но иногда надобно ей стоять недѣлю и болѣе, и тогда нужно поставить ее одинъ разъ въ печь, въ самый легкій духъ. Если постила будетъ отставать отъ блюда, снять ее и уложить въ ящики.

ЯБЛОЧНАЯ ПОСТИЛА.

Возьми кислыхъ яблокъ, титовскихъ, антоновскихъ, или анисовыхъ, ибо сладкіе

яблоки для постилы не годятся. Когда яблоки ислекутся, должно протереть ихъ сквозь сито и бить въ деревянной чашкѣ большою ложкою. Постилу по большей части дѣлають на меду. Въ то время, когда бьютъ яблоки, медъ тереть деревянною ложкою до-тѣхъ-поръ, пока онъ побѣлѣетъ. Тогда сложить медъ и яблоки вмѣстѣ и продолжать бить, пока тѣсто сдѣлается бѣлое и рыхлое, потомъ намазать на холстину, натянутую на рамкѣ (намазывать не толще пальца), поставить на ночь въ печь; поутру, вынувъ изъ печи, поставить въ кладовую, или въ сухой погребъ. Вечеромъ снять осторожно пластъ, снова намазать яблочнымъ тѣстомъ, поставить опять въ печь, а поутру снять и положить въ ящики.

МАКОВАЯ ПОСТИЛА.

Возьми маку, обдай кипяткомъ, дай стоять часа два, откинь на сито; медъ вскипяти, сними пѣну, процѣди сквозь сито; возьми ядеръ кедровыхъ орѣховъ, а гдѣ

нѣтъ кедровыхъ, то можно грецкихъ; положи макъ и ядра въ медъ, вари на небольшомъ огнѣ; оловянное или мѣдное блюдо вымажь прованскимъ или маковымъ масломъ, вылей макъ, дай застынуть, сними съ блюда и положи въ ящикъ.

ПОСТИЛА ИЗЪ СУШЕНОЙ МАЛИНЫ.

Сухую малину обдай кипяткомъ, дай немного постоять, откинь на сито, вскипяти медъ, сними пѣну, процѣди, положи въ него малину и ядра кедровыхъ или грецкихъ орѣховъ, вари, пока малина разварится, вылей на блюдо и дай остыть. Нельзя съ точностью опредѣлить пропорціи маку и малины, но необходимо ядеръ въ постилу класть четвертую часть противъ маку и малины; варить на небольшомъ огнѣ часъ. Сваренная постила должна быть густа, какъ сметана; для цвѣта можно прибавить сиропу изъ какого-нибудь варенья.

СИРОПЫ.

Общее замѣчаніе. Сироны дѣлаются изъ малины, клубники, смородины, барбарису, вишенъ и другихъ ягодъ. Для сиропа ягодъ чистить не нужно, а только перебрать, обрѣзать засохшіе цвѣтки, и выполоскать. Класть слѣдующую пропорцію: стаканъ ягодъ, стаканъ сахару, стаканъ воды; поставить вариться, а потомъ откинь на сито и дать стечь сиропу, а ягоды можно употреблять для пирожнаго. Изъ всѣхъ ягодъ сиропъ готовится одинаково. Вишни и барбарисъ надобно чистить. Сиропъ употребляется для чаю или лимонада, а для кушанья дѣлается *морсъ* такъ: перебравъ и вымывъ ягоды, передавить, вымажь сквозь салфетку, или холстинный мѣшокъ, дать отстояться и слить въ бутылки. Такъ же дѣлаютъ вареный сиропъ безъ сахару: взявъ муравлений гор-

шокъ, насыпать въ него ягодъ столько, чтобы до краевъ не доставало на палецъ; закрывъ, поставить въ печь послѣ обѣда и оставить до другаго дня. Вынувъ изъ печи, откинуть на сито и дать стечь морсу. Такимъ манеромъ можно приговлять сокъ изъ брусники, смородины и черники. Еще готовятъ морсъ для соусовъ, именно: подъ пуддингъ, изъ неспѣлаго крыжовника. Когда крыжовникъ нальется, но еще не поспѣетъ, нарвать его, вымыть, истолочь въ деревянной ступкѣ, выжать сквозь холстину и разлить въ бутылки.

МОРОЖЕНОЕ.

МОРОЖЕНОЕ СЪ ВАНИЛЬЮ.

1. Возьми три стакана хорошихъ, густыхъ сливокъ, три четверти фунта сахару, стручекъ ванили, изрѣжь его въ кусочки и

все вмѣстѣ вскипяти. Потомъ ваниль вынуть, положить въ небольшую кастрюлечку, влить чайную чашку молока и кипятить на маломъ огнѣ, а послѣ процѣдить сквозь сито и смѣшать со сливками. Затѣмъ возьми четырнадцать желтковъ, взбей ихъ хорошенько, прибавь немного горячихъ сливокъ; размѣшай, влей въ кипящія сливки и взбивай на огнѣ, пока сливки крѣпко задымятся, но кипѣть болѣе уже не должны: иначе яйца сварятся. Наконецъ сними съ огня и мѣшай, пока сливки остынутъ; тогда вылей въ форму, поставь ее въ кадочку, обложи льдомъ, посыпь на ледъ крупной соли и верти форму кругомъ непрерывно, пока мороженое застынетъ.

МОРОЖЕНОЕ ИЗЪ ШОКОЛАДА.

2. Возьми, сколько потребно, шоколаду, изотри его на теркѣ; на бутылку сливокъ положи полфунта шоколаду; высыпавъ шоколадъ въ кастрюлю, влей туда же сливки, прибавь по вкусу сахару и

вскипяти одинъ разъ. Потомъ, остудивъ, вылей въ форму, поставь въ ледъ и верти форму кругомъ, пока мороженое застынетъ.

МОРОЖЕНОЕ ИЗЪ ЛИМОНОВЪ.

3. Сотри съ четырехъ лимоновъ на сахаръ цедру, то есть желтую верхнюю кожу; выжми сокъ, положи сахаръ въ кастрюльку, вылей туда же сокъ, прибавь бутылку бѣлаго винограднаго вина, сахару по вкусу, вскипяти одинъ разъ, процѣди сквозь салфетку; давъ остынуть, вылей въ форму и заморозь, какъ сказано выше.

МОРОЖЕНОЕ ИЗЪ СЛИВОКЪ.

4. Возьми одну бутылку свѣжихъ, густыхъ сливокъ, вскипяти одинъ разъ; потомъ возьми полфунта сахару, сотри на него цедру съ двухъ свѣжихъ лимоновъ, положи сахаръ въ сливки и еще вскипяти ихъ съ сахаромъ одинъ разъ. Давъ осты-

нуть, поставь въ ледъ и продолжай вертѣть въ немъ, пока мороженое застынетъ.

ЛИМОНАДЪ.

ПОРОШОКЪ ДЛЯ ЛИМОНАДА.

1. Сотри на сахаръ съ двѣнадцать лимоновъ цедру, а сокъ изъ нихъ выжми сквозь салфетку, смѣшай вмѣстѣ сокъ и цедру, прибавь толченаго сахару, чтобъ сокъ былъ густъ; потомъ поставь на умѣренный огонь, мѣшай ложкой, пока весь сахаръ распустится. Наконецъ выложи въ бумажныя карбочки, высуши хорошенько, истолки въ порошокъ, положи въ банку, или ящикъ, обложенный бумагою. На стаканъ воды довольно положить двѣ чайныя ложки порошку.

ЛИМОНАДЪ.

2. Возьми десять лимоновъ, сотри съ

нихъ на сахаръ цедру, выжми сокъ, а корку лимонную положи въ кастрюлю, налей по пропорціи водой, повари нѣсколько времени, процѣди; потомъ вылей этой воды три чайныя чашки на сахаръ съ цедрой, прибавь еще четыре фунта сахару, вари какъ обыкновенный сиропъ. Когда лимонадъ будетъ готовъ, простуди и слей въ бутылку.

ОРШАДЪ.

1. Возьми четверть фунта сладкаго миндаля, миндалинъ десять горькаго, осьмушку тыквенныхъ или дынныхъ сѣмянъ и двѣ бутылки воды. Истолки миндаль вмѣстѣ съ сѣменами мягко, подливая понемногу воды, чтобъ онъ не замаслился; потомъ разведи одной бутылкой воды, процѣди сквозь салфетку и выжми; выжитый миндаль перетолки еще два раза, разводя остальною

бутылкою воды и процѣживая; потомъ под-
еластн, по вкусу, сахаромъ, прибавь лож-
ку воды изъ померанцовыхъ цвѣтовъ, раз-
лей въ бутылки и поставь на ледъ.

2. Фунтъ сладкаго и осьмушку горька-
го миндаля очисти отъ верхней кожицы и
истолки въ ступкѣ, подбавляя понемногу
холодной воды и сахару. На означенную
пропорцію миндаля надобно воды четыре
бутылки и сахару одинъ фунтъ. Потомъ
прибавь вѣсколько капель померанцовой во-
ды и процѣди сквозь волосяное сито.

СУХОЙ ОРШАДЪ.

3. Фунтъ сладкаго миндаля очистить отъ
кожицы, истолочь съ небольшимъ коли-
чествомъ воды, смѣшать съ фунтомъ мел-
каго сахара и подсушить въ кастрюлѣ на
легкомъ огнѣ. Когда просохнетъ, проте-
реть ложкою сквозь сито, чтобъ прошло
все безъ остатка, опять просушить и опять
пропустить сквозь сито. Наконецъ высы-
пать въ бутылку, хорошенько закупорить

и держать въ сухомъ мѣстѣ. Употреблять по десертной ложкѣ на стаканъ воды.

ЗАГОТОВЛЕНІЕ ПРИПАСОВЪ ВЪ ПРОКЪ.

СОЛЕННЫЕ И МОЧЕННЫЕ ОВОЩИ И ПЛОДЫ.

Для всѣхъ соленьевъ надобно выбирать крѣпкіе дубовые боченки, или банки; парить ихъ душистыми травами, и когда будешь класть въ нихъ плоды, пересыпать эстрагономъ; въ рассоль тоже класть эстрагонъ, а за неимѣніемъ его корицу и гвоздику. Когда приготавлиешь соленье въ боченкахъ, то вынуть съ одной стороны дно, наложить ягоръ, или яблоковъ, потомъ закупорить, во втулку влить рассоль и хорошенько закупорить. Если солишь въ банкахъ, то закупорить и обвязать пузыремъ. Для соленья лучше употреблять патоку, нежели медъ, потому-что медовое соленье скорѣ окисаетъ; всего же лучше упо-

треблять сахаръ, особливо для нѣжныхъ плодовъ. Сахару должно класть больше, нежели меду или патоки. Уксусъ употреблять спѣлый и крѣпкій, и смотря по крѣпости уксуса, можно класть меньшую пропорцію сахару; меду или патоки положить можно и болѣе вышеписанной пропорціи, ибо чѣмъ больше положишь меду или патоки, тѣмъ соленье прочнѣе. Разсолъ, приготовляемый съ медомъ, надобно больше уваривать, нежели приготовляемый съ сахаромъ или патокой. Сначала ставить соленье въ ледъ, а потомъ, въ началѣ зимы, переносить въ сухой погребъ.

ЯБЛОКИ.

Для моченья годятся всякіе яблоки, только съ тою разницею, что скороспѣлые не могутъ долго стоять, а на зиму должно заготовлять изъ хорошихъ сортовъ: титовскіе, антсеновскіе, лимонные, арапскіе, стеклянные. Перебравъ яблоки, вы-

мыть, сложить въ кадку, или боченокъ, и пересыпать эстрагономъ. Взять эстрагону и базилику (есть особый родъ базилики, употребляемый для соленья и моченья; его называютъ также васильками), положить въ рассолъ, приготовленный для яблокъ, и вскипятить ключемъ раза три. На ведро воды положить четверть фунта соли, простудить, налить яблоки, закупорить, поставить въ ледъ, а зимой въ сухой погребъ. Яблоки мочатъ еще *другимъ манеромъ*: вымывъ ихъ, класть въ кадку, перекладывая каждый разъ свѣжей ржаной соломой; приготовить сусла, какое обыкновенно дѣлается для квасу, только его не заквашивать, положить соли, налить яблоки и сверху положить эстрагону и васильковъ. Если хочешь имѣть отличные моченые яблоки, приготовь слѣдующій рассолъ: на ведро воды положи два фунта меду, или сахарной патоки, четверть фунта соли, эстрагону и васильковъ, дай кипѣть полчаса, простуди и вылей на яблоки.

ГРУШИ.

Для моченья можно употреблять груши разныхъ родовъ, но лучшія гданскія, трубчевскія, сахарныя, безсѣмьенныя, долговѣтки и бѣлыя. Груши мочать точно такъ же, какъ и яблоки; но если хочешь, чтобъ онѣ были прочны и вкусны, то сдѣлай слѣдующій разсолъ: на ведро воды положи три фунта патоки, или меду, четверть фунта соли, двѣ бутылки уксусу и эстрагону, вскипяти, дай остынуть и налей на груши. Съ бергамотами поступать также.

ВИШНИ И КРЫЖОВНИКЪ.

Перебрать, чтобы не было битыхъ и порченныхъ, обрѣзать до половины вѣточки, положить въ банки, или въ боченки, пересыпать эстрагономъ; на ведро воды положить четыре фунта меду, или патоки, четверть фунта соли и уксусу (смотря по тому, какъ онъ крѣпокъ), двѣ или три бутылки, сварить, остудить, налить вишни,

закупорить, поставить сначала въ ледъ, а потомъ въ погребъ. Съ крыжовникомъ поступать такъ же: перебрать, обрѣзать засохшіе цвѣты, но такъ, чтобъ ягода была цѣла, вымыть, положить въ банки, или бочки, и налить рассоломъ. Для соленья хорошъ бѣлый виноградный крыжовникъ.

СМОРОДИНА.

Солятъ красную, бѣлую и черную смородину; но бѣлая и красная, извѣстная подъ названіемъ брусковой, или виноградной, предпочитается. Перебрать не обрывая съ вѣточекъ; потомъ перевязать въ небольшія пучки, положить въ банку, или боченокъ, сдѣлать рассоль, какъ сказано для вишенъ, налить рассоломъ, закупорить и поставить въ ледъ.

СЛИВЫ И ЧЕРНОСЛИВЪ.

Выбрать хорошія, крѣпкія сливы лучшаго сорта (скороспѣлыя не годятся, ибо они скоро портятся). Черносливъ родится

въ южныхъ губерніяхъ, но его мало со-
лятъ, ибо его нельзя долго сберегать. При
соленіи сливъ и чернослива поступать, какъ
сказано о вишняхъ.

МАЛИНА И ВІНОГРАДЪ.

Возьми пять фунтовъ сахару, бутылку
уксусу, четыре бутылки воды, четыре лож-
ки соли, свари, простуди, налей на малину,
или виноградъ; банки должно закупорить,
и завязать пузыремъ.

ЛИМОНЫ.

Перебравъ лимоны, вымыть, класть въ
банку или боченокъ, наливать рассоломъ;
спецій класть никакихъ не нужно. Рассоль
сдѣлать такъ: на ведро воды положить
фунтъ соли, вскипятить, дать остынуть и
вылить на лимоны.

ДЫНИ И АРБУЗЫ.

Неспѣлые арбузы и дыни солятъ слѣдую-
щимъ образомъ: отобравъ дыни и арбу-

зы, вымыть; на дно кадочки или боченка положить зеленого укропу, эстрагону и листьевъ черной смородины; потомъ положить на нихъ рядъ дынь и арбузовъ, пересыпать укропомъ и эстрагономъ, а наложивъ другой рядъ, пересыпать тѣми же травами, и поступать такимъ образомъ, пока посудина будетъ полна; тогда налить ее рассоломъ и поставить въ ледъ. Рассоль дѣлается слѣдующій: на ведро воды фунтъ соли, вскипятить и простудить.

БРУСНИКА.

— Перебрать, выполоскать и положить бруснику въ чистую кадку. На ведро воды положить два фунта сахара, патоки или меду, двѣ столовыя ложки соли, гвоздики, корицы и эстрагону, потомъ вскипятить, простудить и налить бруснику. Такимъ образомъ готовится брусника для салата. Можно наливать бруснику простой водой, но тогда она не бываетъ такъ вкусна; водой наливаютъ ее для того, чтобы

она не портилась; но можно сберегать и другимъ манеромъ: поставить въ сухой погребъ, а при началѣ зимы разсыпать на лотки, заморозить и держать до весны въ холодномъ мѣстѣ. Клюкву сохраняютъ точно такъ же.

ОГУРЦЫ.

Солятъ огурцы разными манерами. Въ нѣкоторыхъ мѣстахъ рождаются они въ изобиліи и составляютъ одинъ изъ главныхъ зимнихъ запасовъ. Если много приготавливаютъ огурцовъ, то надобно разобрать ихъ по сортамъ, чистые и зеленые отдѣльно отъ желтыхъ и съ пятнами. Разобравъ, перемыть, положить въ чистыя кадки или боченки, пересыпать разными душистыми травами: укропомъ, эстрагономъ, чабромъ, листьями черной смородины, мѣшая все вмѣстѣ или выбирая по своему вкусу. Наложивъ кадку, поставить въ ледъ, приготовить рассоль (на ведро воды положить фунтъ соли), вскипятить, простудить и

налить огурцы. Наливаютъ огурцы и неваренымъ рассоломъ, а иногда кипяткомъ. Кто любитъ, то кладутъ чеснокъ и хрѣнь. Для этого чеснокъ вычистить, истолочь, или нетолченый положить въ рассолъ; хрѣнь настругать и пересыпать имъ вмѣстѣ съ травами. Когда кладутъ чеснокъ, то хрѣну класть не нужно; а если кто хочетъ положить того и другаго, то надобно класть огурцы въ разныя посудыны. Прочность огурцовъ много зависитъ отъ хорошаго погреба. Надобно смотрѣть, когда солятъ огурцы, чтобы посуда была хорошо вымыта и выпарена; огуречныя кадки не должно занимать ничѣмъ другимъ, особливо не наливать въ нихъ щелоку. Парить ихъ чистой водой съ укропомъ, чабромъ и другими душистыми травами. Если огурцы посолены въ боченкахъ, то ихъ обыкновенно закупориваютъ, а если въ кадкахъ, то кладутъ плотные круги и сверху небольшой камень.

ОГУРЦЫ ВЪ УКСУСѢ.

Отобравъ небольшихъ огурцовъ, положить въ банки или боченки, пересыпая эстрагономъ и укропомъ, прибавя въ нихъ зеленыхъ стручковъ и астраханскаго перцу; потомъ взять уксусу полведра, воды полведра, соли полфунта, три или четыре стручка краснаго перцу, эстрагону, укропу, кипятить полчаса, простудить и вылить на огурцы. Самые маленькіе огурчики солятъ такимъ же образомъ.

ОГУРЦЫ ВЪ ТЫКВѢ.

Взять спѣлую тыкву, сръзать верхъ, вычистить сѣмена, наложить въ нее маленькихъ огурчиковъ и налить рассоломъ. Дѣлать рассоль такъ: три бутылки воды, одну бутылку уксусу, горсть соли, немного эстрагону; вскипятить, налить въ тыкву съ огурцами, закрыть сръзанныю верхушкою, поставить въ кадку, пересыпать эстрагономъ, укропомъ и налить обык-

новеннымъ разсоломъ. Приготовивъ такимъ образомъ нѣсколько тыквъ, можно класть ихъ въ кадку, дополняя огурцами, арбузами и дынями. Маленькія тыквы солятъ, не вычищая; ихъ кладутъ между огурцовъ, арбузовъ и дынь.

ПИКУЛИ.

Пикнули дѣлаютъ различно. Въ нихъ кладутъ разныхъ родовъ капусту, огурцы, турецкіе бобы, дыни, тыквы, арбузы, грибы, свеклу, лукъ (называемый шарлотка), амурные яблоки, зеленый стручковый перецъ, кукурузу, морковь, лимоны. Хорошіе пикнули солятъ въ маленькихъ баночкахъ и кладутъ лучшіе овощи, а для всегдашняго употребленія—въ большихъ банкахъ. Возьми цвѣтной капусты, кукурузы, шарлотокъ, лимоновъ, стручковаго перцу, турецкихъ бобовъ и цвѣтной капусты, очисти, разрѣжь; дыни и арбузы выбирай недоспѣлые; очисти кожу, вынь сѣмена, нарѣжь кусочками, и кукурузу тоже вы-

бирай неспѣлую. Приготовь легкаго разсола, вскипяти, положи капусту, кукурузу, дыни и арбузы въ глиняную кастрюльку, облей горячимъ рассоломъ, накрой и дай стоять сутки. Бобы турецкіе лучше класть перловые, вскипятить одинъ разъ; морковъ рѣзать звѣздочками, тоже вскипятить разъ; шарлотки наливать самымъ легкимъ рассоломъ и ставить въ печь часа на три, въ вольный духъ. Когда все готово, возьми часть уксусу и часть воды, а если уксусъ слабъ, то двѣ части уксусу и одну часть воды; соли на ведро класть полфунта, сахару полфунта, перцу четыре стручка, горчицы двѣ столовыя ложки, укропу горсть; дай кипѣть полчася; вылей въ чистую посуду и дай отстояться; огурчики перемой, лимоны нарѣжь кружочками, разложи все въ банки, положи зеленыхъ стручковъ, немного англійскаго перцу и эстрагона. Приготовленный рассоль процѣди сквозь сито, налей имъ пикули, закупорь банки, завяжи пузыремъ и поставь въ погребъ.

ПИКУЛИ ДЛЯ ВСЕГДАШНЯГО УПОТРЕБЛЕНІЯ.

Взять простой, хорошей капусты сафоя, очистить, нарѣзать кусочками, обварить легкимъ рассоломъ и дать стоять сутки. Если капуста не будетъ мягка, то слить рассоль, вскипятить и обдать въ другой разъ. Цвѣтную капусту, арбузы, дыни, маленькія тыквы, очистивъ кожу, нарѣзать кусками и налить горячимъ рассоломъ. Рѣпу, морковь и свеклу нарѣзать звѣздочками и вскипятить. Турецкіе бобы и кукурузу также вскипятить. Шарлотки приготовить, какъ сказано выше. Рассоль точно такой же, какъ и для первыхъ пикулей. Разложи все въ банки, прибавь, если хочешь, маленькихъ огурчиковъ, стручковаго перцу, пересыпь аяглійскимъ перцомъ и эстрагономъ, налей рассоломъ, закупорь и поставь въ погребъ.

РЫЖИКИ.

Разбери рыжики на два или на три сорта:

большіе и средніе; вымой, дай стечь водѣ, приготовь чистыя кадочки, положи на дно укропу, посыпь не много солью, наложи ряда два рыжиковъ, опять посыпь солью, и когда будетъ половина кадки, положи укропу, а потомъ опять продолжай накладывать, пока будетъ кадка полна, пересыпая черезъ каждые два ряда солью; сверху положи укропу, накрой кружкомъ, наложи камни, поставь въ теплое мѣсто на нѣсколько дней, а потомъ отнести въ погребъ.

МЕЛКІЕ РЫЖИКИ.

Отобравъ самые мелкіе рыжики, пере-мыть, положить въ легкій рассолъ, варить полчаса, откинуть на сито; потомъ смѣшать пополамъ уксусъ съ водою, положить соли, лавроваго листу, гвоздики, укропу, эстрагону; дать кипѣть полчаса, простудить, сложить рыжики въ банки, налить рассоломъ; если не будешь скоро употреблять, налей сверху прованскаго масла, закупорь и поставь въ погребъ.

ГРУЗДИ.

Разобравъ на сорта грузди, перемой, налей чистою, холодною водою, дай стоять сутки, а вынувъ изъ воды, разложи на рѣшето и дай стечь водѣ. Возьми чистую кадку, положи на дно укропу, потомъ ряда два груздей, посыпь солью и продолжай такимъ образомъ, пока кадка будетъ полна; а сверху положи укропу, накрой кружкомъ, на кружокъ положивъ камень, поставь на нѣсколько сутокъ въ тепло, а потомъ въ погребъ.

ОБВАРНЫЕ ГРИБЫ.

Обыкновенно обвариваютъ бѣлые грибы, или, какъ ихъ называютъ въ нѣкоторыхъ мѣстахъ, *боровики*, *березовики*, *подъосинники*, *масляники* и *опенки*. Перемывъ, вари въ соленой водѣ, положи укропу и эстрагону, откинь на сито, смѣшай уксусъ, если онъ крѣпокъ, пополамъ съ водой, а если онъ слабъ, то воды положи

третью часть. Возьми укропу, эстрагону, гвоздики, лавроваго листу, перцу зернистаго, соли по вкусу, векипяти, грибы положи въ банки, налей рассоломъ, банки закупорь, завяжи пузыремъ и поставь въ погребъ.

РАЗНЫЕ ГРИБЫ.

Волвянки, бѣлянки, сухіе грузди, или, какъ называютъ ихъ въ нѣкоторыхъ мѣстахъ, *подъоръшники*, и сыроѣшки, солятъ такъ же, какъ сказано о груздяхъ и рыжикахъ; но въ нѣкоторыхъ мѣстахъ грибы отвариваютъ въ водѣ, откидываютъ на рѣшето, а потомъ, сложивъ въ кадку, пересыпаютъ укропомъ, эстрагономъ, листомъ черной смородины, наливаютъ соленой водой и накладываютъ кругъ и камень.

ЛУКЪ ШАРЛОТКА.

Обрѣзать и вычистить, положить въ горшокъ, налить водой, поставить въ печь, въ вольный духъ; оставить до вечера, вы-

нуть, дать остынуть, откинуть на рѣшето, развести уксусъ пополамъ съ водой, положить соли по вкусу, лавроваго листу, перцу, гвоздики, вскипятить, положить лукъ въ банки, или муравленные горшки, залить рассоломъ, завязать и поставить въ погребъ.

ЯБЛОЧКИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ.

На картофельной ботвѣ, послѣ цвѣта, завязываются яблочки, въ которыхъ содержатся картофельные сѣмена. Осенью, когда они созрѣютъ, набрать ихъ, сколько нужно, очистить отъ вѣточекъ, перемыть, сварить въ легкомъ рассолѣ, дать кипѣть не болѣе полчаса, остудить и откинуть на рѣшето. Потомъ возьми уксусу, смѣшай пополамъ съ водой, положи соли, укропу, эстрагону, лавроваго листу, гвоздики; прокипяти яблочки, сложи въ муравленную банку, налей горячимъ рассоломъ, дай остынуть, завяжи, вынеси въ погребъ, оставь недѣли на три, чтобы просолились, а потомъ употребляй вмѣсто салата.

КИСЛЫЕ БУРАКИ.

Оскреби свеклу ножемъ, а если свекла крупна, разрѣжь надвое, а мелкую не разрѣзывай; сложи въ чистую кадку, положи еще ломтя два ржаного хлѣба, налей водой (вода должна быть не теплѣе парнаго молока), поставь въ сухомъ погребѣ, гдѣ свекла сама по себѣ закиснетъ; сверху положи кружокъ и небольшой камень.

КАПУСТА.

Когда капусту рубятъ, то сначала раздѣляютъ ее на сорта: бѣлую и сѣрую; верхніе листы и маленькіе кочаны кладутъ въ сѣрую. Изрубивъ мелко капусту, посолить по вкусу, положить анису, тмину, или укропнаго сѣмени; также кладутъ чернушку, называемую иначе *чернымъ тминомъ*; нѣкоторые кладутъ крошеный лукъ. Вымѣшавъ хорошенько капусту, приготовить чистую кадку; замѣсивъ изъ ржа-

ной муки крутое тѣсто, вымазать кадку; потомъ вычистить двѣ или три свеклы, нарѣзать ломтями; положить на дно кадки капустныхъ листьевъ, два ломтя черного хлѣба, разложить свеклу, а послѣ накладывать капусту, уминать нарочно сдѣланною толкушкою, и наложивъ полную кадку, покрыть капустными листьями, положить кругъ, а на него камень. Если погода стоитъ теплая, то капусту поставить въ сухомъ погребѣ, а если позднее время и на дворѣ холодно, то оставить на нѣсколько дней въ тепломъ покоѣ: иначе она окиснетъ и будетъ горька; когда же она довольно укиснитъ, то отнести ее въ погребъ.

ПЛАСТАНАЯ КАПУСТА.

1. Пластаную капусту готовятъ разными манерами. Выбравъ крѣпкіе кочаны, разрѣзать ихъ надвое, взять чистую кадушку, обмазать поутру тѣстомъ изъ ржаной муки, положить капусту, пе-

ресыпать тминомъ, укропомъ или ани-сомъ. Сдѣлай слѣдующій разсолъ: начис-тить кочерыжекъ и нѣсколько свеклы, по-ложить въ котелъ, уварить, потомъ по-ложить соли, дать разъ вскипѣть, вылить горячій разсолъ сквозь сито на капусту, наложить кружокъ и камень, оставить въ тепломъ мѣстѣ, чтобы капуста окисла, а потомъ вынести въ погребъ.

2. Другимъ манеромъ пластавую ка-пусту готовятъ такъ: взять кочаны, положить ихъ на ночь въ печь, поутру вынуть изъ печи, разрѣзать надвое, по-ложить рядами въ кадку, пересыпать ани-сомъ и солью, накрыть кружкомъ, а свер-ху положить камень. На дво кадушки должно всегда класть ломтя два чернаго хлѣба. Если капуста мало даетъ изъ себя соку, то сдѣлай разсолъ, какъ сказано вы-ше; налей, дай окиснуть и отнести въ по-гребъ.

ШИНКОВАННАЯ КАПУСТА.

Для шинкованья отбираютъ тугіе ко-
чаны; шинковать лучше машинкой, ибо ею
одинъ человѣкъ въ день можетъ сдѣлать
столько, сколько два или три человѣка въ
нѣсколько дней руками. Спустивъ капусту
съ кочерыжекъ, вырѣзать у листьевъ сре-
дину и шинковать. Чистую кадку выма-
зать поутру тѣстомъ, уложить дно капу-
стными листками, положить ломтя два хлѣ-
ба и свеклы, нарѣзанной кружками. Ка-
пусту посолить по вкусу и перетереть
руками, чтобы дала рассоль. Приправу въ
капусту кладетъ всякій по своему вкусу:
анисъ, тминъ, червушку, англійскій пе-
рецъ, гвоздику, но болѣе дѣлаютъ съ од-
нимъ анисомъ или тминомъ. Иногда въ
шинкованную капусту кладутъ рядами яб-
локи, пересыпаютъ брусникой или клюквой.
Положивъ капусту въ кадку, придавить,
положить кружокъ и камень, дать постоять
нѣсколько дней въ тепломъ мѣстѣ, чтобы

закисла, а потомъ вынести въ погребъ. Обыкновенно шинкованную капусту готовятъ прежде рубленой. Всѣ остатки отъ шинкованной кладутъ въ рубленную, и всегда приворавливаютъ такъ, что сегодня шинкуютъ, а на другой день рубятъ капусту.

СЪРАЯ КАПУСТА.

Въ Сибири готовятъ ее особеннымъ образомъ: изрубивъ мелко, пересыпаютъ просѣянною сквозь частое сито ржанною мукою такъ, чтобы на ведро капусты приходился фунтъ муки. Потомъ, вымѣшавъ хорошенько весломъ, сложить капусту въ кадку, черезъ сутки налить холодной воды (на кадку въ 20 ведеръ капусты влить два ведра холодной воды), вымѣшавъ, и пока капуста окиснетъ, мѣшавъ всякій день; когда она будетъ готова, закрыть кружкомъ, наложить камень и отнести въ погребъ. Сваренная изъ этой капусты щи заправлять мукой не надобно.

Сибиряки любятъ щи изъ сѣрой капусты; это національное ихъ кушанье, какъ въ богатыхъ, такъ и въ бѣдныхъ домахъ, и ихъ называютъ *сѣрыя щи*. Въ мясоѣдъ варятъ ихъ съ говядиной, заправляя ячменной крупой, а въ постъ только ячменными крупами, и подаютъ къ нимъ рубленный лукъ, или толченый чеснокъ.

СОЛЕННЫЯ И КОПЧЕНЫЯ МЯСА И РЫБА.

СОЛОНИНА.

Говядину обыкновенно заготовляют съ осени. Разрубить тушу на части, приготовить чистую кадку; на дно посыпать лавроваго листу, перцу и можжевеловыхъ ягодъ; на пудъ соли положить четверть фунта селитры, перемѣшать и приготовить рассоль; отдѣливъ соли съ селитрой фунтовъ пять, сварить съ двумя фунтами воды. Потомъ каждый кусокъ говядины, обмакнувъ въ рассоль, класть въ кадку, и когда наложишь рядъ, посыпать солью, продолжая такимъ образомъ, пока наложишь половину кадки. Тогда пересыпь лавровымъ

листомъ, перцомъ, можжевеловыми ягодами; доложи кадку дополна; положи перцу, можжевеловыхъ ягодъ, лавроваго листу; накрой кругомъ и сверху наложи тяжелый камень. Если солонина мало даетъ изъ себя соку, влей рассолу, и поставь въ погребъ. Приготовляютъ солонину и просто безъ духовъ: возьми чистую кадку и уложи плотно, пересылая каждый рядъ солью.

ВЕТЧИНА.

Возьми окорока и лопатки, положи въ чистую кадку и пересыпь солью съ селитрою, какъ сказано о солонинѣ; потомъ накрой кругомъ, положи тяжелый камень, черезъ три дня переложь окорока: нижніе вверхъ, а верхніе внизъ, и перетри рассоломъ, который дала изъ себя ветчина. Солить должно не очень круто, а лучше дать дольше солиться, поставя въ прохладномъ мѣстѣ; когда ветчина просолится, вынуть, оскрести и повѣсить на чердакъ, гдѣ продуваетъ вѣтеръ. Для лучшаго сбе-

реженія должно коптить. Солить надобно въ мартѣ или октябрѣ, когда нѣтъ морозовъ.

ГУСИНЫЕ ПОЛОТКИ И ДИЧЬ.

Когда отъ зимняго запаса останутся гуси и утки, разрѣзать ихъ надвое, просолить, вынуть изъ соли, повѣсить на чердакъ, чтобы немного провялились, а потомъ прокоптить. Если есть *дичина*, то ее можно просолить или мариновать. *Мясо дикихъ козъ*, просоливши, коптить. *Перепелокъ* соленыхъ въ началѣ весны должно положить въ муравленные горшки и залить масломъ. *Рябчиковъ* нашить, жарить, положить въ муравленные горшки, или банки, и залить растопленнымъ масломъ; такимъ образомъ они долго могутъ сохраняться.

ГУСИ, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ ВЪ УКСУСѢ.

Разнять два или три гуся, налить уксусомъ, положить соли, поставить вариться, и когда уварятся, выложить въ чистую по-

судину, а черезъ сутки, выливъ уксуъ, положить въ него англійскаго перцу, лавроваго листу и гвоздики, вскипятить, налить опять на гусей, поставить ихъ въ погребъ и хранить до употребленія.

ПРОВѢСНЫЕ ЯЗЫКИ.

Взять коровьи языки, посолить въ муравленномъ горшкѣ, накрыть кружкомъ, наложить камень, поставить въ прохладномъ мѣстѣ, дать стоять сутокъ трое, а потомъ сдѣлать легкій разсолъ, вскипятить и горячимъ облить языки.

СОЛЕННЫЕ СУДАКИ И ЩУКИ.

Кромѣ осетрины, бѣлуги и севрюги, другой рыбы мыть не должно, а только распластать, оскрести кровь, положить рыбу въ чистую кадку, пересыпать каждый рядъ ея солью, покрыть кружкомъ, наложить камень, поставить въ холодномъ мѣстѣ, или въ погребѣ, гдѣ она сама по себѣ просолится; лѣтомъ соленую рыбу ставить на ледъ.

БАЛЫКИ И СУХАЯ РЫБА.

Для осетровыхъ балыковъ вырѣзываютъ толстыя мѣста изъ спины, въ длину. Нарѣзавъ, положи въ корыто, пересыпь солью, смѣшанною съ селитрою (на фунтъ соли золотникъ селитры), накрой, положи камень, дня черезъ три переложи верхніе куски внизъ, а нижніе вверхъ, и перетри рассоломъ, который дали изъ себя балыки. Чтобы узнать просолились ли балыки, надрѣжь ножомъ, когда готовы вынь, повѣсь въ такомъ мѣстѣ, гдѣ проходитъ воздухъ, дай нѣсколько провянуть и прокопти.

ПРОВѢСНАЯ ГОВЯДИНА.

Нарѣзать мясо, отъ мягкихъ мѣстъ, продолговатыми кусками, положить въ чистую корчагу, сдѣлать рассолъ: на ведро воды положивъ полфунта соли, вскипятить и вылить горячій на говядину; поставить въ прохладномъ мѣстѣ на сутки; на другой день вынуть изъ рассола, дать обтечь, перевя-

зять или вздѣть на веревочки, повѣсить въ открытомъ мѣстѣ, и оставить до тѣхъ поръ, пока высохнутъ, а тогда снять и положить въ кладовую. Провѣсная говядина подается на завтракъ, и когда хорошо пригото-
товлена, то очень вкусна.

СОЛЕНАЯ РЫБА.

Осетрину, или бѣлугу распластать, раз-
рѣзать на части, вымыть, положить въ чистую кадку, пересыпать каждый рядъ солью; головы посолить особо; накрыть кружкомъ и наложить камень. Если въ рыбѣ мало
разсола, возьми соли, ризведи водой, вскипяти и вылей на рыбу.

ЩУКИ И СУДАКИ.

Когда просолятся, оскрести съ нихъ соль, повѣсить на чердакъ, дать просохнуть и сохранять въ сухомъ мѣстѣ. Провѣсную рыбу, ветчину, языки и говядину заготавливаютъ въ концѣ февраля и марта, или въ октябрѣ. Вѣшать на чердакъ на-

добно въ такомъ мѣстѣ, которое освѣщается солнцемъ; если же чердакъ глухой, то лучше вѣшать на открытомъ воздухѣ. Давши хорошенько провянуть, должно потомъ прокоптить и повѣсить въ сухую кладовую.

ПОТРОХА ИЗЪ ОСЕТРОВЪ И ДРУГОЙ РЫБЫ.

Пупки разрѣзать, очистить, обварить кипяткомъ и оскрести ножомъ. Изъ осетровыхъ потроховъ, печенокъ, пупковъ и молоковъ варится хорошій супъ.

КОЛБАСЫ.

Возьми сырую печенку, изрублѣ, какъ можно мельче, протри сквозь рѣшето, чтобы не было жилъ; наръжь мелко говяжьего сала, положи коринки, изюму, нѣсколько яицъ, неснятаго молока, сухаго маіорана, толченаго перцу и гвоздики; смѣшай все вмѣстѣ, начини кишки, опусти въ кипятокъ, дай вариться полчасъ, вынь, простуди, вынеси въ холодное мѣсто, а

когда надобно подавать на столъ, поджарь въ маслѣ. Пропорціи опредѣлить нельзя: смотря по тому, сколько будешь дѣлать колбасъ, столько положи и припасовъ; напримѣръ,—на половину коровьей печенки шесть яицъ, бутылку молока, полфунта коринки, полфунта изюму, горсть мелкоистертаго маіорана, противъ печенки третью часть свиного или коровьяго сала, немного перцу и гвоздики.

КРОВЯНЫЯ КОЛБАСЫ.

Вареную печенку изруби мелко, положи третью часть мелкоизрубленнаго говяжьяго сала, смѣшай съ кровью, прибавь немного перцу, начини колбасы, свари, и подавая на столъ, поджарь въ маслѣ.

КВАСЪ И КИСЛЫЯ ЩИ.

1. Изъ 15 фунтовъ ржаного солода и 19-ти фунтовъ ржаной муки замѣсить, на

холодной водѣ, тѣсто не слишкомъ густое и не слишкомъ жидкое. Поставить это тѣсто въ чугуи́ утромъ въ печь на цѣлые сутки; на другое утро, пока печь топится, отставить чугуи́, не давая ему остынуть; а когда печь истопится, опять поставить его въ печь на сутки. На слѣдующій день, рано поутру, выложить тѣсто въ кадку, развести двумя ушатами холодной воды и оставить въ покоѣ до вечера. Вечеромъ вылить сусло въ боченокъ и заквасить слѣдующимъ образомъ: взять три ложки дрожжей, развести ихъ съ однимъ фунтомъ ржаной муки и вылить въ боченокъ съ сусломъ, когда опара поднялась; потомъ взять полтора фунта патоки и, разведя ее тѣмъ же самымъ сусломъ, выложить въ тотъ же боченокъ. Къ слѣдующему утру квасъ закиснетъ и отстоится, тогда разлить его по бутылкамъ, закупорить и отнести въ погребъ. Изъ означенной пропорціи солода и проч. выходитъ 100 бутылокъ превосходнаго квасу. Между тѣмъ изъ остав-

шагося въ боченкѣ сусла готовится квасъ втораго сорта, для служителей: боченокъ сусла дополняется холодною водою, старательно перемѣшивается и оставляется въ тепломъ мѣстѣ въ покоѣ на сутки, въ теченіи которыхъ квасъ закисаетъ самъ собою, а попроществіи сутокъ относится на погребъ, гдѣ квасъ отстаивается цѣлыя сутки; потомъ уже можно нацѣживать его для употребленія.

2. Лучшія кислыя щи готовятся такъ: $2\frac{1}{2}$ фунта пшеничной муки, столько же ржаного солода и $1\frac{1}{2}$ фунта гречневой муки, просѣявъ сквозь сито, всыпать въ кадочку и налить столько воды, чтобы, по размѣшаніи, вышло не густое тѣсто, которое и оставить на два часа въ покоѣ. Потомъ влить туда же три ведра кипятку, размѣшать и дать отстояться; а когда отстоится, слить въ другую кадочку, прибавить $2\frac{1}{2}$ фунта патоки или меду и полстакана хорошихъ дрожжей. Когда на заквашенныхъ такимъ образомъ щяхъ по-

кажется пѣна, жидкость слить въ бутылки, хорошенько закупорить и отнести на погребъ, а по прошествіи трехъ дней,—не ранѣе, употреблять.

К О Н Е Ц Ъ.



ПРОДАЕТСЯ
ВЪ КНИЖНОЙ ТОРГОВЛѢ
М. М. КРАШЕНИННИКОВОЙ,
ВЪ С.-ПЕТЕРБУРГѢ.

